
叶兴阳
双语音标有声读物
注音阅读英语教育之父
双语音标阅读创始人
English
注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者： *叶兴阳*

内容来源： *公共领域英文原著*

适用对象： *英语学习者、教师、研究者*

版本日期： *2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 弗莱实用糖果制作法，(frye's Practical Candy Maker Comprising) 000001

2. 弗莱实用糖果制作法，(frye's Practical Candy Maker Comprising) 000002

3. 弗莱实用糖果制作法，(frye's Practical Candy Maker Comprising) 000003

4. 弗莱实用糖果制作法，(frye's Practical Candy Maker Comprising) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

弗莱实用糖果制作法，(Frye's Practical Candy Maker Comprising) 第1/4页

[[ai]]
[i]
[我]

[我]

[fraɪz]
FRYE'S
弗莱的

弗莱氏

['præktɪkl]
PRACTICAL
实际的

实际的

['kændi] ['meɪkə(r)]
CANDY MAKER
糖果 制造商

糖果制造商

[kəm'praiz] ['præktɪkl] [rɪ'siːts]
COMPRISING PRACTICAL RECEIPTS
包括 实际的 收据

包含实用食谱

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ˌmænju'fæktʃə(r)] [ɒv; əv]
FOR THE MANUFACTURE OF
为了 这 生产 的

用于制造

[faɪn] " [hænd] - [meɪd] " ['kændɪz] ,
Fine " Hand - Made " Candies ,
美好的 " 手 - 制成 " 糖果 ,

精美的"手工"糖果

[ɪ'speʃəli] [ə'dæptɪd] [fɔː(r); fə(r)]
ESPECIALLY ADAPTED FOR
尤其 改编 为了

特别适用于

[faɪn] ['riːteɪl] [treɪd] .
FINE RETAIL TRADE .
美好的 零售 贸易 .

高端零售贸易。

[baɪ][dʒiː] . [viː] . [frai] ,
By G . V . Frye ,
经过 G . V . 弗莱 ,

作者：GV Frye

['præktɪkl] ['kændi] ['meɪkə(r)] ,
Practical Candy Maker ,
实际的 糖果 制造商 ,

实用糖果制作

[ʃɪ'kɑːgəʊ] , [ɪl] .
Chicago , Ill .
芝加哥 , 患病的 .

伊利诺伊州芝加哥

[[ˌaɪ 'aɪ]]
[ii]
[二、]

[ii]

['entəd] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ækt][ɒv; əv] ['kɒŋgres] [ɪn][ðə; ðɪ][jɪə(r)] - , [baɪ][dʒiː] . [viː] . [fraɪ] , [ɪn]
Entered according to Act of Congress in the year 1884 , by G . V . FRYE , in
进入 根据 到 行为 的 国会 在 这 年 - , 经过 G . V . 弗莱 , 在

根据1884年国会法案，由G.V. FRYE登记在册。

[ðə; ðɪ] ['ɒfɪs] [ɒv; əv][ðə; ðɪ][laɪ'breərɪən][ɒv; əv] ['kɒŋgres] , [æt; ət] ['wɒʃɪŋtən] .
the Office of the Librarian of Congress , at Washington .
这 办公室 的 这 图书管理员 的 国会 , 在 华盛顿 .

美国国会图书馆，位于华盛顿。

[raɪts] [ɒv; əv][trænz'leɪʃ(ə)n] [rɪ'zɜːvd] .
Rights of Translation reserved .
权利 的 翻译 预订的 .

翻译版权所有。

['kɒpi] - [raɪt] [sɪ'kjʊəd] .
COPY - RIGHT SECURED .
复制 - 正确的 安全 .

版权所有。

[aɪ] ['ɔːθəraɪz] ['eni] ['lɔɪə(r)] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)]['pɜːs(ə)n] , [ɪn][ðə; ðɪ][ju'naɪtɪd] [steɪts] ,
I authorize any lawyer , or other person , in the United States ,
我 授权 任何 律师 , 或者 其他 人 , 在 这 团结的 各州 ,

我授权美国境内的任何律师或其他人士：

[tuː; tə]['nəʊtɪfaɪ][ˌem 'iː][ʃʊd; ʃəd] ['eni] [wʌn] [ə'tempt] [tuː; tə]['riːprɪnt; ˌriː'prɪnt][ðə; ðɪ] ['fɔːgəʊɪŋ] [rɪ'siːts] .
to notify me should any one attempt to reprint the foregoing receipts .
到 通知 我 应该 任何 一 试图 到 重印 这 前文 收据 .

如有任何人试图重新打印上述收据，请通知我。

[aɪ] [wɪl] [peɪ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][ɔːl] [ɪnfrɪŋmənts] [wɪl] [biː; bi] ['prɔsikjuːtid] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [fʊl] [ɪk'stent]
I will pay them , and all infringments will be prosecuted to the full extent
我 将要 支付 他们 , 和 全部 侵权 将要 是 被起诉 到 这 满的 程度
[ɒv; əv][ðə; ðɪ] [lɔː] .
of the law .
的 这 法律 .

我会赔偿他们的损失，所有侵权行为都将依法追究全部责任。

[dʒiː] . [viː] . [fraɪ]
G . V . FRYE
G . V . 弗莱

GV 弗莱

[pres] [ɒv; əv][iː] . [dʒeɪ] . ['dekə(r)] , [ʃɪ'kɑːgəʊ] .
PRESS OF E . J . DECKER , CHICAGO .
按 的 E . J . 德克 , 芝加哥 .

芝加哥 EJ DECKER 出版社。

[[θriː]]
[iii]
[三、]

[iii]

['prefəs] .
PREFACE .
前言 .

前言。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt][maɪ][ɪn'tenʃ(ə)n][ɪn] [prɪ'zentɪŋ] [ðɪs] ['vɒljuːm][tuː; tə][ðə; ði] [treɪd] [tuː; tə] [raɪt] [ə; eɪ] [lɒŋ] ,
It is not my intention in presenting this volume to the trade to write a long ,
它 是 不是 我的 意图 在 呈现 这 体积 到 这 贸易 到 写 一个 长的 ,

我向业界提交此书的目的并非是为了写一篇长篇大论，

[draɪ] [ˌdɪsə'teɪʃ(ə)n] [ɒn] [kən'fekʃənəri] ,
dry dissertation on Confectionery ,
干燥 论文 在 糖果 ,

关于糖果制作的枯燥论文

[bʌt; bət][tuː; tə] [gɪv] [pleɪn] ['præktɪkl] [rɪ'siːts] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃə(r)][ɒv; əv] [faɪn] [hænd] -
but to give plain practical receipts for the manufacture of fine Hand -
但 到 给 清楚的 实际的 收据 为了 这 生产 的 美好的 手 -
[meɪd] ['kaʊntə(r)] [gʊdz] ,
made Counter Goods ,
制成 柜台 商品 ,

但要提供制作精美手工柜台商品的简明实用收据，

[ænd; ənd][æz; əz][ai] [meɪk] [nəʊ] [prɪ'tenʃən] [tuː; tə] ['lɪtərəri] ['merɪt] , [ai] [həʊp] [tuː; tə] [dɪs'ɑːm] ['krɪtɪsɪzəm] .
and as I make no pretensions to literary merit , I hope to disarm criticism .
和 作为 我 制作 不 虚荣心 到 文学 优点 , 我 希望 到 解除武装 批评 .

由于我并不自诩具有文学价值，我希望能够化解批评。

[ðə; ði] [wɜːk] [ɪz][ðə; ði] [fruːt] [ɒv; əv] [j'iəz] [ɒv; əv]['pɜːsən(ə)l] [ɪk'spɪəriəns] [ɪn][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃə(r)][ɒv; əv]
The work is the fruit of years of personal experience in the manufacture of
这 工作 是 这 水果 的 年 的 个人的 经验 在 这 生产 的
[faɪn] ['kændɪz] ,
fine candies ,
美好的 糖果 ,

这项作品是多年制作精美糖果的个人经验的结晶。

[ænd; ənd] [ðəʊ] [kən'teɪnɪŋ] [mʌtʃ] , [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [prɪ'tend] [tuː; tə] [tiːtʃ] [ɔːl] [ðæt] [ə; eɪ]['kændi] -
and though containing much , it does not pretend to teach all that a candy -
和 尽管 包含 很多 , 它 做 不是 假装 到 教 全部 那 一个 糖果 -
['meɪkə(r)][ʃʊd; ʃəd] [nəʊ] ;
maker should know ;
制造商 应该 知道 ;

虽然内容丰富，但它并不声称能教会糖果制造商所有应该知道的知识；

[ðæt] [mʌst; məst][biː; bi] ['lɜːnɪd] [baɪ] [j'iəz] [ɒv; əv] ['præktɪs] .
that must be learned by years of practice .
那 必须 是 学习 经过 年 的 实践 .

那需要通过多年的实践才能学会。

[ɔːl'ðəʊ] [nɒt] ['pɜːfɪkt] , [kən'fekʃənəz] [wɪl] [faɪnd] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] ['vɒljuːm] [ə; eɪ]['juːsf(ə)l][wʌn] , [ɪf] [nɒt]
Although not perfect , confectioners will find this little volume a useful one , if not
虽然 不是 完美的 , 糖果商 将要 寻找 这 小的 体积 一个 有用 一 , 如果 不是
[ɪn'væljuəb(ə)l] .
invaluable .
无价 .

虽然并不完美，但糕点师们会发现这本小册子很有用，即使不是无价之宝。

[ɪts][juːˈtɪləti][ˈiːv(ə)n][tuː; tə] [ðəʊz] [huː] [ɑː(r); ə(r)] [skɪld] [ɪn][ðə; ði][ɑːt][ɒv; əv][ˈkændi] [ˈmeɪkɪŋ] [əˈpɪəz]
Its utility even to those who are skilled in the art of candy making appears
它是 公用事业 甚至 到 那些 WHO 是 熟练 在 这 艺术 的 糖果 制作 出现
[tuː; tə][ðə; ði][ˈraɪtə(r)][tuː; tə][biː; bi] [ɡreɪt] .
to the writer to be great .
到 这 作家 到 是 伟大的 .

即使对于那些精通糖果制作技艺的人来说，它的实用性在作者看来也非常大。

[bʌt; bət][ˌaɪ ˈtiː][ɪz][mɔː(r)] [ɪˈspeʃəli] [dɪˈzaɪnd] [fɔː(r); fə(r)] [kənˈfekʃənəz] [huːz] [ˈbɪznəs] [dʌz] [nɒt]
But it is more especially designed for confectioners whose business does not
但 它 是 更多的 尤其 设计 为了 糖果商 谁 商业 做 不是
[ˈdʒʌstɪfaɪ][ðeə(r)] [sɪˈkjʊr] [ðə; ði] [ˈsɜːvɪsɪz] [ɒv; əv] [skɪld] [ˈwɜːkmən] .
justify their securing the services of skilled workmen .
证明合法 他们的 确保 这 服务 的 熟练 工人 .

但它更特别适用于那些业务量不足以让他们聘请熟练工人的糖果商。

[ˈmeni] [kənˈfekʃənəz] [wʊd] [biː; bi][ɡlæd][tuː; tə] [ɪɡˈzɪbɪt] [tuː; tə][ðeə(r)] [ˈkʌstəməz] [ə; eɪ] [faɪn] [dɪˈspleɪ]
Many confectioners would be glad to exhibit to their customers a fine display
许多 糖果商 会 是 高兴的 到 展览 到 他们的 顾客 一个 美好的 展示
[ɒv; əv] [tʃɔɪs] [hænd] - [meɪd] [ˈkændɪz] ,
of choice hand - made candies ,
的 选择 手 - 制成 糖果 ,

许多糖果商都乐于向顾客展示精选的手工糖果。

[ˈnəʊɪŋ] [ðæt] [baɪ][səʊ] [ˈduːɪŋ] [ðeɪ] [wʊd] [suːn] [ɪnˈkriːs] [ðeə(r)] [treɪd] ,
knowing that by so doing they would soon increase their trade ,
会心 那 经过 所以 正在做 他们 会 很快 增加 他们的 贸易 ,

他们知道这样做很快就能增加贸易额，

[bʌt; bət][ðə; ði][ˈweɪdʒɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] [ɡʊd] [ˈwɜːkmən] , [ɪn] [ðɪs] [laɪn] , [ɑː(r); ə(r)] [haɪ] ,
but the wages of a good workman , in this line , are high ,
但 这 工资 的 一个 好的 工人 , 在 这 线 , 是 高的 ,

但是，在这个行业里，优秀工人的工资很高。

[ænd; ənd][hiː; hi][kæn; kən][nɒt] [əˈfɔːd] [tuː; tə] [kiːp] [wʌn] .
and he can not afford to keep one .
和 他 能 不是 买得起 到 保持 一 .

他养不起一辆。

[ðə; ði][praisiz] [ɑːskt] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ɡʊdz] , [baɪ] [ðəʊz] [ðæt] [wɪl] [ˈhəʊlseɪl] [ðem; ðəm] ,
The prices asked for the goods , by those that will wholesale them ,
这 价格 问 为了 这 商品 , 经过 那些 那 将要 批发的 他们 ,

批发商对这些商品的要价

[meɪk] [ðem; ðəm] [tuː] [ɪkˈspensɪv] [tuː; tə][biː; bi] [ˈpræktɪkl] ,
make them too expensive to be practical ,
制作 他们 也 昂贵的 到 是 实际的 ,

让它们价格过高而失去实用性，

[ænd; ənd][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm][ðə; ði] [ɡʊdz] [duː; də][nɒt] [ʃɪp] [ɪn] [ɡʊd] [ˈɔːdə(r)] ,
and at the same time the goods do not ship in good order ,
和 在 这 相同的 时间 这 商品 做 不是 船 在 好的 命令 ,

同时，货物也没有完好无损地运出。

[ˈiːv(ə)n] [ɪf] [hiː; hi][hæd; həd][ə; eɪ][ˈfeɪvərəb(ə)l] [ˌɒpəˈtjuːnəti] [ɒv; əv] [ˈbaɪɪŋ] [ðem; ðəm] ,
even if he had a favorable opportunity of buying them ,
甚至 如果 他 有 一个 有利 机会 的 购买 他们 ,

即使他有有利的购买机会，

[səʊ][hiː; hi][ɪz][ə'blaɪdʒd][tuː; tə]['hænd(ə)l][ə; eɪ][laɪn][ɒv; əv] [tʃiːp] [gʊdz] , [wɪtʃ] ['seldəm] [gɪv] ['eni]
so he is obliged to handle a line of cheap goods , which seldom give any
所以 他 是 有义务 到 处理 一个 线 的 便宜的 商品 , 哪个 很少 给 任何
[ˌsætɪs'fækʃ(ə)n] ,
satisfaction ,
满意 ,

因此，他不得不经销一系列廉价商品，而这些商品很少能给人带来任何满足感。

[ɔː(r)][æt; ət] [liːst] , [duː; də][nɒt] [kri'eɪt] [ə; eɪ][dɪ'zaɪə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['kændɪz] [frɒm; frəm][hɪz; ɪz] [pleɪs] ;
or at least , do not create a desire for candies from his place ;
或者 在 至少 , 做 不是 创造 一个 欲望 为了 糖果 从 他的 地方 ;

或者至少，不要让他产生想吃他家糖果的欲望；

[hens] , [hɪz; ɪz] [treɪd] , [ɔː(r)] [wɒt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][hɪz; ɪz] [treɪd] ,
hence , his trade , or what should be his trade ,
因此 , 他的 贸易 , 或者 什么 应该 是 他的 贸易 ,

因此，他的职业，或者说他应该从事的职业，

[ɪz] [sw'ɒləʊd] [ʌp][baɪ] [ðəʊz] [huːz] [gʊdz] [ɑː(r); ə(r)] [freʃ] [ænd; ənd] ['temptɪŋ] .
is swallowed up by those whose goods are fresh and tempting .
是 吞咽 向上 经过 那些 谁 商品 是 新鲜的 和 诱人的 .

被那些商品新鲜诱人的人吞并了。

[tuː; tə] [sʌtʃ] , [ðə; ði] [ɪm'pɔːt(ə)ns] [ɒv; əv] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] ['vɒljuːm] , ['redi] [æt; ət] [kɔːl] ,
To such , the importance of this little volume , ready at call ,
到 这样的 , 这 重要性 的 这 小的 体积 , 准备好 在 称呼 ,

对于这些人来说，这本随时可取的小册子非常重要。

[tuː; tə] [ə'sɪst] [ðə; ði] [kən'fekʃənə(r)] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [faɪn] [laɪn][ɒv; əv]['kaʊntə(r)] [gʊdz] ,
to assist the confectioner in making a fine line of counter goods ,
到 协助 这 糖果商 在 制作 一个 美好的 线 的 柜台 商品 ,

协助糕点师制作一系列精美的柜台糕点，

[ɪz] [tuː] [pleɪn][tuː; tə][rɪ'kwaɪə(r)] [dɪ'skʌʃ(ə)n] .
is too plain to require discussion .
是 也 清楚的 到 要求 讨论 .

显而易见，无需赘述。

[ɪn] [kən'kluːʒn] ,
In conclusion ,
在 结论 ,

综上所述，

[ai] ['ɜːnɪstli] [həʊp] [ðiːz] ['præktɪkl] [rɪ'siːts] [wɪl] [biː; bi][æn; ən][ək'septəb(ə)l] ['ɒfərɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ]['veri]
I earnestly hope these practical receipts will be an acceptable offering to a very
我 切实 希望 这些 实际的 收据 将要 是 一个 可接受 提供 到 一个 非常
[lɑːdʒ] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [kən'fekʃənəz] ,
large number of confectioners ,
大的 数字 的 糖果商 ,

我衷心希望这些实用的配方能够受到广大糕点师的欢迎。

[huːz] [prɒ'sperəti] [ai] [wʊd] [prə'məʊt] .
whose prosperity I would promote .
谁 繁荣 我 会 推动 .

我将促进他们的繁荣。

[tuː; tə][ðem; ðəm][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kə'mend] [wɪð] [ðə; ði] [rɪ'spekts] [ɒv; əv][ðə; ði] ['ɔːθə(r)] .
To them it is commended with the respects of the author .
到 他们 它 是 赞扬 和 这 尊重 的 这 作者 .

作者谨向他们表示敬意。

[dʒiː] . [viː] . [frai] .
G . V . FRYE .
G . V . 弗莱 .

GV FRYE。

[[ˌaɪ ˈviː]]
[iv]
[四]

[iv]

['kɒntents] .
CONTENTS .
内容 .

内容。

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

['ʃʊgə(r)] .
SUGAR .
糖 .

糖。

[haʊ] [tuː; tə] [sɪ'lekt] , [naɪn]
How to Select , 9
如何 到 选择 , 9

如何选择，9

[fækts][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['wɜːkmən] , [naɪn] - -
Facts for the Workman , 9 - 10
事实 为了 这 工人 , 9 - -

工人须知，9-10

[dɪ'griːz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] , ['aɪðə(r)] [wɪð] [θə'mɒmɪtə(r)] , [ˌsækə'rɒmɪtə] , [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] [kʊk] , - - -
Degrees of Boiling , either with Thermometer , Saccharometer , or Water Cook , 11 - 13
学位 的 沸腾 , 任何一个 和 温度计 , 糖度计 , 或者 水 厨师 , - - -

沸点，可用温度计、糖度计或水煮法测定，11-13

[k'ʌləz] .
COLORS .
颜色 .

颜色。

[kaɪndz][tuː; tə] [juːz] , [ænd; ənd] [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] , - - -
Kinds to Use , and How to Make , 14 - 16
种类 到 使用 , 和 如何 到 制作 , - - -

用途及制作方法，14-16

[stɪk] ['kændi] .
STICK CANDY .
戳 糖果 .

棒状糖果。

['pepəmɪnt] , -
Peppermint , 17
薄荷 , -

薄荷，17

['lemən] , -
Lemon , 19
柠檬 , -

柠檬，19

['wɪntəgriːn] , -
Wintergreen , 19
冬青 , -

温特格林，19

['sɪnəmən] , -
Cinnamon , 19
肉桂 , -

肉桂，19

['sæsəfræs] , -
Sassafras , 19
黄樟 , -

萨萨弗拉斯，19

[kləʊvz] , -
Cloves , 19
丁香 , -

丁香，19

[fruːt] [rɒk] .
FRUIT ROCK .
水果 岩石 .

水果岩。

['strɔːbəri] , - - -
Strawberry , 20 - 21
草莓 , - - -

草莓，20-21

['lemən] ['slaɪsɪz] , -
Lemon Slices , 22
柠檬 切片 , -

柠檬片，22

['tʃekəbɔːd] , - - -
Checkerboard , 22 - 23
棋盘 , - - -

棋盘格，22-23

['letəd] ['kændi] , -
Lettered Candy , 23
字母 糖果 , -

字母糖果，23

[kɒf] , [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [drɒps] .
COUGH , AND OTHER DROPS .
咳嗽 , 和 其他 滴 .

咳嗽及其他滴剂。

['lemən] , [ɔː(r)]['saʊə(r)] , -
Lemon , or Sour , 24
柠檬 , 或者 酸的 , -

柠檬，或酸味，24

[mɪnt] , " [njuː] " [ænd; ənd] " [əʊld] [staɪl] , " - - -
Mint , " New " and " Old Style , " 24 - 25
薄荷 , " 新的 " 和 " 老的 风格 , " - - -

薄荷绿，“新式”和“旧式”，24-25

[mɔːlt; mɒlt] , -
Malt , 25
麦芽 , -

麦芽，25

[laɪm] [dʒuːs] , -
Lime Juice , 25
酸橙 汁 , -

青柠汁，25

[waɪld] ['tʃeri] , -
Wild Cherry , 26
荒野 樱桃 , -

野樱桃，26

['hɔːhaʊnd] , -
Hoarhound , 26
白毛猎犬 , -

霍亨德，26

['bəʊnˌset] , -
Boneset , 27
骨板 , -

骨碎补，27

['aɪslənd] [mɒs] , -
Iceland Moss , 27
冰岛 苔藓 , -

冰岛苔藓，27

['flæksiːd] , -
Flaxseed , 27
亚麻籽 , -

亚麻籽，27

[[viː]]
[v]
[v]

[v]

[ˌiː en 'dʒiː] . ['bɑːli] ['ʃʊgə(r)] , -
Eng . Barley Sugar , 27
英文 . 大麦 糖 , -

英式大麦糖，27

[tɑː(r)] , -
Tar , 28
焦油 , -

焦油，28

[fruːt] , [ɪn] [faɪv] ['fleɪvəz] , - - -
Fruit , In Five Flavors , 28 - 29
水果 , 在 五 口味 , - - -

水果，五种口味，28-29

['tæfi] .
TAFFIES .
太妃糖 .

太妃糖。

[və'nɪlə] , -
Vanilla , 30
香草 , -

香草味，30

[paɪn]['æp(ə)l] , -
Pine Apple , 30
松树 苹果 , -

菠萝，30

['lemən] , -
Lemon , 31
柠檬 , -

柠檬，31岁

['tʃɒklət] , -
Chocolate , 31
巧克力 , -

巧克力，31

['kəʊkəˌnʌt] , -
Cocoanut , 31
椰子 , -

椰子，31

[mə'læsɪz] , " [əʊld] " [ænd; ənd] " [njuː] [staɪl] , " - - -
Molasses , " Old " and " New Style , " 31 - 32
糖蜜 , " 老的 " 和 " 新的 风格 , " - - -

糖蜜，“旧式”和“新式”，31-32

['tæfi] , (['ekstrə] [faɪn]) .
TAFFIES , (EXTRA FINE) .
太妃糖 , (额外的 美好的) .

太妃糖（特细）。

['hɪkəri] [nʌt] , -
Hickory Nut , 33
山核桃 坚果 , -

山核桃，33

['wɔːlnʌt] , -
Walnut , 33
核桃 , -

胡桃木，33

['kəʊkəˌnʌt] , -
Cocoanut , 33
椰子 , -

椰子，33

[brə'zɪl] , -
Brazil , 34
巴西 , -

巴西，34

[bɑː(r)] ['kændɪz] .
BAR CANDIES .
酒吧 糖果 .

酒吧糖果。

[braʊn] ['ɑːmənd] , -
Brown Almond , 35
棕色的 杏仁 , -

棕色杏仁，35

[blɑːntʃt] ['ɑːmənd] , -
Blanched Almond , 35
焯水 杏仁 , -

去皮杏仁，35

['piːnʌt] , -
Peanut , 36
花生 , -

花生，36

[slaɪst] ['kəʊkəˌnʌt] , -
Sliced Cocoanut , 36
切片 椰子 , -

椰子片，36

[brə'zɪl] , -
Brazil , 36
巴西 , -

巴西，36

['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] , -
English Walnut , 36
英语 核桃 , -

英国胡桃木，36

[fruːt] , -
Fruit , 36
水果 , -

水果，36

[mə'læsɪz] [slaɪst] ['kəʊkəˌnʌt] , -
Molasses Sliced Cocoanut , 37
糖蜜 切片 椰子 , -

糖蜜椰片，37

[blæk] ['wɔːlnʌt] , - - -
Black Walnut , 37 - 38
黑色的 核桃 , - - -

黑胡桃木，37-38

['kærəmelz] .
CARAMELS .
焦糖 .

焦糖。

[və'nɪlə] , [nəʊ] . [wʌn] , -
Vanilla , No . 1 , 39
香草 , 不 . 1 , -

香草味，1号，39

" [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
" No . 2 , 40
" 不 . 2 , -

“第2号，40

['meɪp(ə)l] , -
Maple , 40
枫 , -

枫树，40

['strɔːbəri] , -
Strawberry , 40
草莓 , -

草莓，40

['kəʊkəˌnʌt] , -
Cocoanut , 40
椰子 , -

椰子，40

['hʌni] , -
Honey , 41
蜂蜜 , -

蜂蜜，41

['pʊld] , -
Pulled , 41
拉 , -

拉动，41

['tʃɒklət] , [pleɪn] , -
Chocolate , Plain , 41
巧克力 , 清楚的 , -

原味巧克力，41

['tʃɒklət] , [kriːm] , -
Chocolate , Cream , 42
巧克力 , 奶油 , -

巧克力，奶油，42

[və'nɪlə] , ['ɒprə] , -
Vanilla , Opera , 42
香草 , 歌剧 , -

Vanilla、Opera、42

['meɪp(ə)l] , ['ɒprə] , -
Maple , Opera , 43
枫 , 歌剧 , -

枫树，歌剧，43

[['sɪksθ]]
[vi]
[六]

[vi]

['tʃɒklət] , " -
Chocolate , " 43
巧克力 , " -

巧克力，“43

[nʌt] , -
Nut , 43
坚果 , -

坚果，43

['bʌtə(r)] [kʌps] .
BUTTER CUPS .
黄油 杯子 .

黄油杯。

['bʌtə(r)] , -
Butter , 44
黄油 , -

黄油，44

['hɪkəri] [nʌt] , - - -
Hickory Nut , 44 - 45
山核桃 坚果 , - - -

山核桃，44-45

['nektə(r)] , -
Nectar , 46
花蜜 , -

花蜜，46

['wɔːlnʌt] , -
Walnut , 46
核桃 , -

胡桃木，46

['kəʊkəˌnʌt] , -
Cocoanut , 46
椰子 , -

椰子，46

['tʃɒklət] , -
Chocolate , 46
巧克力 , -

巧克力，46

['lemən] , [ɔː(r)]['saʊə(r)] , -
Lemon , or Sour , 47
柠檬 , 或者 酸的 , -

柠檬，或酸味，47

[fruːt] , -
Fruit , 47
水果 , -

水果，47

['kəʊkəˌnʌt] [gʊdz] .
COCOANUT GOODS .
椰子 商品 .

椰子制品。

['kəʊkəˌnʌt] [bɑː(r)] , [waɪt] , - "
Cocoanut Bar , White , 48 "
椰子 酒吧 , 白色的 , - "

椰子条，白色，48英寸

" [red] , - "
" Red , 48 "
" 红色的 , - "

"红色，48"

" ['jeləʊ] , -
" Yellow , 48
" 黄色的 , -

黄色，48

[və'nɪlə] ['kəʊkəˌnʌt] [peɪst] , -
Vanilla Cocoanut Paste , 49
香草 椰子 粘贴 , -

香草椰子酱，49

['strɔːbəri] " " -
Strawberry " " 49
草莓 " " -

草莓""49

['meɪp(ə)l] " " -
Maple " " 49
枫 " " -

枫树""49

['tʃɒklət] " " -
Chocolate " " 49
巧克力 " " -

巧克力"" 49

[waɪt] ['kəʊkəˌnʌt] [keɪks] , -
White Cocoanut Cakes , 49
白色的 椰子 蛋糕 , -

白椰子蛋糕，49

[mə'læsɪz] " " -
Molasses " " 50
糖蜜 " " -

糖蜜""50

['kəʊkəˌnʌt] [pə'teɪtəʊz] , -
Cocoanut Potatoes , 50
椰子 土豆 , -

椰香土豆，50

" ['bɪskɪts] , -
" Biscuits , 51
" 饼干 , -

饼干，51

" [dʒæp] , -
" Jap , 51
" 日本 , -

日本，51

[mə'læsɪz] ['kəʊkəˌnʌt] [dʒæp] , -
Molasses Cocoanut Jap , 52
糖蜜 椰子 日本 , -

日本产糖蜜椰子，52

['spæniʃ] ['kəʊkəˌnʌt] ['kɪsɪz] , -
Spanish Cocoanut Kisses , 52
西班牙语 椰子 吻 , -

西班牙椰子之吻，52

['ɑːmənd] [gʊdz] .
ALMOND GOODS .
杏仁 商品 .

杏仁制品。

['ɑːmənd] [peɪst] , -
Almond Paste , 53
杏仁 粘贴 , -

杏仁酱，53

" [dʒemz] , -
" Gems , 53
" 宝石 , -

宝石，53

[kriːm] ['ɑːməndz] , -
Cream Almonds , 54
奶油 杏仁 , -

奶油杏仁，54

[bɜːnt] " -
Burnt " 55
烧焦的 " -

烧毁"55"

['sɔːltɪd] " -
Salted " 56
咸的 " -

咸味"56"

['ɑːmənd] ['nuːgɑː] , - - -
Almond Nougat , 56 - 57
杏仁 牛轧糖 , - - -

杏仁牛轧糖，56-57

[ˌmɪsə'leɪniəs] [gʊdz] .
MISCELLANEOUS GOODS .
各种各样的 商品 .

杂项商品。

[fruːt] [keɪk] , -
Fruit Cake , 58
水果 蛋糕 , -

水果蛋糕，58

[nʌt] " -
Nut " 58
坚果 " -

螺母“58

[kriːm] ['pepəmɪnt] , -
Cream Peppermints , 58
奶油 薄荷糖 , -

奶油薄荷糖，58

" ['wɪntəgriːn] , -
" Wintergreens , 59
" 冬青 , -

冬青，59

[smɔːl] [mɪnt] [drɒps] , -
Small Mint Drops , 59
小的 薄荷 滴 , -

小颗薄荷糖，59

[mə'læsɪz] [mɪnt] [drɒps] , -
Molasses Mint Drops , 59
糖蜜 薄荷 滴 , -

糖蜜薄荷糖，59

[[sevn]]
[vii]
[七]

[vii]

[mɪnt] [keɪks] , -
Mint Cakes , 60
薄荷 蛋糕 , -

薄荷蛋糕，60

" ['kɪsɪz] , -
" Kisses , 60
" 吻 , -

“吻，60

['lemən] [keɪks] , -
Lemon Cakes , 60
柠檬 蛋糕 , -

柠檬蛋糕，60

['bɒstən] [tʃɪps] , -
Boston Chips , 60
波士顿 薯片 , -

波士顿薯片，60

[fleɪk] ['kændɪz] , -
Flake Candies , 61
薄片 糖果 , -

片状糖果，61

[strɪŋz] [ɒv; əv] ['kʌmfət] , -
Strings of Comfort , 61
字符串 的 舒适 , -

舒适之弦，61

[pæn] [kriːmz] , -
Pan Creams , 62
平底锅 乳霜 , -

Pan Creams，62

['bʌtə(r)] [skɒtʃ] , -
Butter Scotch , 62
黄油 苏格兰威士忌 , -

奶油糖，62

['meɪp(ə)l] [kriːm] [fɔː(r); fə(r)]['kaʊntə(r)] , -
Maple Cream for Counter , 62
枫 奶油 为了 柜台 , -

枫木台面霜，62

[kriːm] [bɑːrz] , [ɔː(r)]['beɪbi] [kriːm] , -
Cream Bars , or Baby Cream , 63
奶油 酒吧 , 或者 婴儿 奶油 , -

润肤霜，或婴儿润肤霜，63

[fɪg] [bɑː(r)] , -
Fig Bar , 64
如图 酒吧 , -

无花果条，64

[fɪg] [peɪst] , -
Fig Paste , 64
如图 粘贴 , -

无花果酱，64

['dʒeli] [gʌm] [drɒps] , ['lemən] , - "
Jelly Gum Drops , Lemon , 65 "
果冻 胶 滴 , 柠檬 , - "

柠檬味果冻软糖，65英寸

" [rəʊz] , -
" Rose , 65
" 玫瑰 , -

罗斯，65

[ə; eɪ] . [biː] . [gʌm] [drɒps] , " [əʊld] [staɪl] , " -
A . B . Gum Drops , " Old Style , " 65
一个 . B . 胶 滴 , " 老的 风格 , " -

AB 软糖，“老式”，65

['kɔːdiəl] [drɒps] , -
Cordial Drops , 66
亲切 滴 , -

甜酒滴剂，66

[ˌmɑːʃ'mæləʊ] [drɒps] , -
Marshmallow Drops , 66
棉花糖 滴 , -

棉花糖糖，66

['glæseɪ] [nʌts] [ænd; ənd] [fruːts] , - - -
Glace Nuts and Fruits , 67 - 68
冰 坚果 和 水果 , - - -

糖渍坚果和水果，67-68页

[kriːm] [gʊdz] .
CREAM GOODS .
奶油 商品 .

奶油制品。

[kriːm] , [ɔː(r)] ['fɒndənt] , -
Cream , or Fondant , 69
奶油 , 或者 翻糖 , -

奶油，或翻糖，69

['fɒndənt] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪpɪŋ] , -
Fondant for Dipping , 69
翻糖 为了 浸渍 , -

蘸酱用翻糖，69

[haʊ] [tuː; tə]['fleɪvə(r)][ænd; ənd]['kʌlə(r)] [kriːm] , -
How to Flavor and Color Cream , 70
如何 到 味道 和 颜色 奶油 , -

如何给奶油调味和着色，70

['sɪrəp] [fɔː(r); fə(r)] ['krɪstəlaɪzɪŋ] , -
Syrup for Crystallizing , 70
糖浆 为了 结晶 , -

结晶糖浆，70

['kɑːstɪŋ] [ɪn] [stɑːtʃ] , -
Casting In Starch , 71
铸件 在 淀粉 , -

淀粉铸造，71

['meɪp(ə)l] ['fɒndənt] , -
Maple Fondant , 72
枫 翻糖 , -

枫糖翻糖，72

[dip] ['bɔnbɔnz] , -
Dipped Bonbons , 72
浸入 糖果 , -

蘸酱糖果，72

['kɔ:djəlz] [dip] , -
Cordials Dipped , 73
甜酒 浸入 , -

浸泡过的甜酒，73

[dip] ['meɪp(ə)l] ['bɔnbɔnz] , -
Dipped Maple Bonbons , 73
浸入 枫 糖果 , -

枫糖蘸酱糖果，73

['tʃɒklət] ['bɔnbɔnz] , -
Chocolate Bonbons , 74
巧克力 糖果 , -

巧克力糖果，74

[kən'sɜːv] " -
Conserve " 74
养护 " -

保护“74”

[dip] ['dʒeli] [gʌmz] , -
Dipped Jelly Gums , 75
浸入 果冻 口香糖 , -

蘸酱软糖，75

['kəʊkəˌnʌt] [ˌmɑːʃ'mæləʊ] ['bɔnbɔnz] , -
Cocoanut Marshmallow Bonbons , 75
椰子 棉花糖 糖果 , -

椰子棉花糖糖果，75

[fruːt] ['aɪsɪŋ] , -
Fruit Icings , 76
水果 糖霜 , -

水果糖霜，76

['ɑːmənd] ['aɪsɪŋ] , -
Almond Icings , 76
杏仁 糖霜 , -

杏仁糖霜，76

['hɪkəri] [nʌt] ['aɪsɪŋ] , -
Hickory Nut Icings , 77
山核桃 坚果 糖霜 , -

山核桃糖霜，77

[fruːt] ['nuːgɑː] , -
Fruit Nougat , 77
水果 牛轧糖 , -

水果牛轧糖，77

[kriːm] ['wɔːlnʌts] , -
Cream Walnuts , 78
奶油 核桃 , -

奶油核桃，78

" [deɪts] , -
" Dates , 78
" 日期 , -

日期，78

" ['tʃeriz] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] , -
" Cherries and Raisins , 79
" 樱桃 和 葡萄干 , -

樱桃和葡萄干，79

[kriːm] ['bɔnbɔnz] , -
Cream Bonbons , 79
奶油 糖果 , -

奶油糖果，79

['dʒeli] [kriːm] ['bɔnbɔnz] , -
Jelly Cream Bonbons , 79
果冻 奶油 糖果 , -

果冻奶油糖果，79

[kən'sɜːv] ['bɔnbɔnz] , -
Conserve Bonbons , 80
养护 糖果 , -

糖果，80

[[eɪtθ]]
[viii]
[八]

[viii]

" ['aɪsɪŋ] , -
" Icings , 80
" 糖霜 , -

糖霜，80

[lɒg] ['aɪsɪŋ] , -
Log Icings , 81
日志 糖霜 , -

原木糖霜，81

['eɪkɔːn] ['bɔnbɔnz] , -
Acorn Bonbons , 82
橡子 糖果 , -

橡子糖果，82

[fɪg] [kriːmz] , -
Fig Creams , 82
如图 乳霜 , -

无花果奶油，82

['dʒeli] [rəʊlz] , -
Jelly Rolls , 83
果冻 卷 , -

果冻卷，83

['ɑːmənd] [kɑːnfɪts] , -
Almond Confits , 83
杏仁 蜜饯 , -

杏仁蜜饯，83

[kræb] ['æplz] , -
Crab Apples , 83
螃蟹 苹果 , -

海棠果，83

[paɪn] ['æp(ə)l] [kriːmz] , -
Pine Apple Creams , 84
松树 苹果 乳霜 , -

菠萝奶油，84

['tʃɒklət] [wɜːk] .
CHOCOLATE WORK .
巧克力 工作 .

巧克力作品。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] ['tʃɒklət] [kriːm] [drɒps] , -
How to make Chocolate Cream Drops , 85
如何 到 制作 巧克力 奶油 滴 , -

如何制作巧克力奶油糖，85

[tuː; tə] [meɪk] [swiːt] ['tʃɒklət] [frɒm; frəm] [pleɪn] , -
To make Sweet Chocolate from Plain , 86
到 制作 甜的 巧克力 从 清楚的 , -

要用普通巧克力制作甜巧克力，86

[pɹ'eɪlaɪnz] [ɔː(r)] ['fænsi] ['tʃɔkəlits] , -
Pralines or Fancy Chocolates , 87
果仁糖 或者 想要 巧克力 , -

果仁糖或高级巧克力，87

['vɑːnɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɒklət] [wɜːk] , -
Varnish for Chocolate Work , 88
漆 为了 巧克力 工作 , -

巧克力制品清漆，88

['æp(ə)l] ['dʒeli] , -
Apple Jelly , 88
苹果 果冻 , -

苹果果冻，88

['eɪprɪkɒt] " -
Apricot " 89
杏 " -

杏色"89"

[prɪ'zɜːrv] [fruːts] , -
Preserving Fruits , 89
保存 水果 , -

水果保藏，89

[gleɪzd] [fruːts] , -
Glazed Fruits , 90
釉面 水果 , -

蜜饯水果，90

['brændɪd] ['tʃeriz] , -
Brandied Cherries , 90
白兰地 樱桃 , -

白兰地樱桃，90

['sɪrəps] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['səʊdə]['wɔːtə(r)]['faʊntən; 'faʊntɪn] .
SYRUPS FOR THE SODA WATER FOUNTAIN .
糖浆 为了 这 苏打 水 喷泉 .

苏打水机用糖浆。

['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] , -
Simple Syrup , 91
简单的 糖浆 , -

简易糖浆，91

[və'nɪlə] , -
Vanilla , 92
香草 , -

香草味，92

['tʃɒklət] , -
Chocolate , 92
巧克力 , -

巧克力，92

['kɒfi] , -
Coffee , 93
咖啡 , -

咖啡，93

['lemən] , -
Lemon , 93
柠檬 , -

柠檬，93

['ɒrɪndʒ] , -
Orange , 94
橙子 , -

橙县，94

['strɔːbəri] , -
Strawberry , 94
草莓 , -

草莓，94

['rɑːzbəri] , -
Raspberry , 94
覆盆子 , -

树莓，94

['blækbəri] , -
Blackberry , 94
黑莓 , -

黑莓，94

[paɪn]['æp(ə)l] , -
Pine Apple , 94
松树 苹果 , -

菠萝，94

['tʃeri] , -
Cherry , 94
樱桃 , -

樱桃，94

[piːtʃ] [ænd; ənd]['eɪprɪkɒt] , -
Peach and Apricot , 94
桃 和 杏 , -

桃子和杏子，94

['nektə(r)] , -
Nectar , 95
花蜜 , -

花蜜，95

[kə'tɔːbə] , -
Catawba , 95
卡托巴 , -

卡托巴，95

['ɔːdʒɪət] , [ɔː(r)] ['ɑːmənd] , -
Orgeat , or Almond , 95
奥吉特 , 或者 杏仁 , -

杏仁糖浆，或称杏仁油，95

['dʒɪndʒə(r)] , -
Ginger , 96
姜 , -

姜，96

[kriːm] , -
Cream , 96
奶油 , -

奶油，96

['ʃɜːbɜːt] , -
Sherbert , 96
雪芭 , -

雪伯特，96

[ˌsɑːspə'rɪlə; ˌsɑːsəpə'rɪlə] , -
Sarsaparilla , 96
菝葜 , -

菝葜，96

[keɪ'en] , -
Cayenne , 96
辣椒 , -

卡宴，96

['sɪnəmən] , -
Cinnamon , 96
肉桂 , -

肉桂，96

['meɪp(ə)l] , - [[naɪn]]
Maple , 96 [9]
枫 , - [9]

枫树，96[9]

['ʃʊgə(r)] .
SUGAR .
糖 .

糖。

[ɪn] [sɪ'lektɪŋ] ['ʃʊgə(r)][ðə; ði] [kən'fekʃənə(r)] [mʌst; məst][beə(r)][ɪn][maɪnd] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði][faʊn'deɪʃ(ə)n]
In selecting Sugar the confectioner must bear in mind that it is the foundation
在 选择 糖 这 糖果商 必须 熊 在 头脑 那 它 是 这 基础
[ɒv; əv][ɔːl] [kən'fekʃənəri] ,
of all confectionery ,
的 全部 糖果 ,

糕点师在选择糖时必须牢记，糖是所有糕点的基础。

[ænd; ənd][hiː; hi][kæn; kən][nɒt][ɪk'spekt][tuː; tə][ˌmænju'fæktʃə(r)][fɜːst] - [klɑːs] [gʊdz] [ɪk'sept] [frɒm; frəm]
and he can not expect to manufacture first - class goods except from
和 他 能 不是 预计 到 生产 第一的 - 班级 商品 除了 从
[fɜːst] - [klɑːs] [mə'tɪəriəl] ;
first - class material ;
第一的 - 班级 材料 ;

只有使用一流的原材料，才能生产出一流的产品；

[hens] , [sɪ'lekt] ['əʊnli]['ʃʊgə(r)] [ðæt] [ɪz] ['pɜːfɪktli] [draɪ][ænd; ənd][ɒv; əv]['juːnɪfɔːm]['kwɒləti] , [ænd; ənd][ɪn]
hence , select only Sugar that is perfectly dry and of uniform quality , and in
因此 , 选择 仅有的 糖 那 是 完美 干燥 和 的 制服 质量 , 和 在
[waɪt] ,
white ,
白色的 ,

因此，只选择完全干燥、品质均匀、呈白色的糖。

[hɑːd] , ['spɑːklɪŋ] ['krɪstlz] ; ['əʊnli] [sʌtʃ] ['ʃʊgə(r)] [wɪl] [gɪv] [ˌsætɪs'fækʃ(ə)n] .
hard , sparkling crystals ; only such Sugar will give satisfaction .
难的 , 闪闪发光 晶体 ; 仅有的 这样的 糖 将要 给 满意 .

坚硬闪亮的晶体；只有这样的糖才能带来满足感。

[ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [sɪ'lektɪŋ] ['ʃʊgə(r)] ,
In addition to selecting Sugar ,
在 添加 到 选择 糖 ,

除了选择糖之外，

[pə'tɪkjələ(r)] [ə'tenʃ(ə)n] [mʌst; məst][biː; bi] [peɪd] [tuː; tə][ðə; ði]['tʃeɪndʒɪz] [ðæt] ['ʃʊgə(r)] [ˌʌndə'gəʊ] [ɪn]
particular attention must be paid to the changes that Sugar undergoes in
特别的 注意力 必须 是 有薪酬的 到 这 变化 那 糖 经历 在
['pɑːsɪŋ] [frɒm; frəm][wʌn] [dɪ'griː] [tuː; tə][ə'nʌðə(r)] [waɪl] ['kʊkɪŋ] ,
passing from one degree to another while cooking ,
通过 从 一 程度 到 其他 尽管 烹饪 ,

必须特别注意糖在烹饪过程中温度变化时所发生的变化。

[ænd; ənd]['ɔːlsəʊ][ɪts]['ækʃ(ə)n] [wen] [ju'naɪtɪd] [wɪð] [sʌtʃ] [ɪn'griːdiənts] [æz; əz] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] ,
and also its action when united with such ingredients as cream of tartar ,
和 还 它是 行动 什么时候 团结的 和 这样的 原料 作为 奶油 的 鞑靼 ,

以及它与酒石酸氢钾等成分结合时的作用。

['gluːkəʊs] , [mə'læsɪz] , [nʌts] , [fruːts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
glucose , molasses , nuts , fruits , etc .
葡萄糖 , 糖蜜 , 坚果 , 水果 , ETC .

葡萄糖、糖蜜、坚果、水果等。

[ðɪs] [mʌst; məst][biː; bi] [dʌn] [ɪf] [wʌn][ik'spekt][tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ] [prə'fɪʃ(ə)nt] ['wɜːkmən] [ɪn][ðə; ði][ɑːt]
This must be done if one expects to be a proficient workman in the art
这 必须 是 完毕 如果 一 预期 到 是 一个 精通 工人 在 这 艺术
[ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] [faɪn] ['kændɪz] .
of making fine candies .
的 制作 美好的 糖果 .

要想成为制作精美糖果的熟练工匠，就必须这样做。

[fækts] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['wɜːkmən] .
FACTS FOR THE WORKMAN .
事实 为了 这 工人 .

给工人的事实。

[tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [rɪ'siːts] [prə'djuːs] [ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [dɪ'zaɪəd] ['sɜːt(ə)n] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ɑː(r); ə(r)]
To have the following receipts produce the results desired certain conditions are
到 有 这 下列的 收据 生产 这 结果 想要的 肯定 状况 是
[ɪm'pəʊzd] [ɒn][ðə; ði] ['wɜːkmən] .
imposed on the workman .
强加 在 这 工人 .

为了使以下收据产生预期的结果，对工人施加了某些条件。

[ɪn][ðə; ði][fɜːst] [pleɪs] , [ðə; ði] [best] [ɒv; əv] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgə(r)][mʌst; məst][biː; bi] [juːst] .
In the first place , the best of Confectioner's Sugar must be used .
在 这 第一的 地方 , 这 最好的 的 糖果商 糖 必须 是 用过的 .

首先，必须使用最好的糖粉。

['sekənd] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
Second , one quart of water to each six pounds of sugar ,
第二 , 一 夸脱 的 水 到 每个 六 磅 的 糖 ,

其次，每六磅糖配一夸脱水，

[ən'les] [mɔː(r)][ðæn; ðən] [ˌeɪ'tiːn] [paʊndz] [ɪz] [juːst] , [ɪn] [-]
unless more than eighteen pounds is used , in [10]
除非 更多的 比 十八 磅 是 用过的 , 在 [-]

除非使用超过十八磅，否则[10]

[wɪtʃ] [keɪs] , [ˌeɪ diː 'diː]['əʊnli][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] [ə'dɪʃən(ə)l] [sɪks] [paʊndz] .
which case , add only one pint of water to each additional six pounds .
哪个 案件 , 添加 仅有的 一 品脱 的 水 到 每个 额外的 六 磅 .

在这种情况下，每增加六磅重量，只需加入一品脱水。

[θɜːd] , [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][ɔː(r)]['gluːkəʊs] ['menʃ(ə)nd] [ɪn] [iːtʃ] [rɪ'siːt] .
Third , the amount of cream of tartar or glucose mentioned in each receipt .
第三 , 这 数量 的 奶油 的 鞑靼 或者 葡萄糖 提及 在 每个 收据 .

第三，每张收据上所列的酒石酸氢钾或葡萄糖的用量。

[fɔːθ] , [ðæt] [ɔːl] [gʊdz] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] ['əʊvə(r)][ə; eɪ]['ræpɪd]['faɪə(r)] [ən'les] ['ʌðəwaɪz]
Fourth , that all goods are to be cooked over a rapid fire unless otherwise
第四 , 那 全部 商品 是 到 是 煮熟 超过 一个 迅速的 火 除非 否则
['ɔːdəd] .
ordered .
订购 .

第四，除非另有指示，所有食物都必须用大火快速烹制。

[tuː; tə] [ʃəʊ] [ðə; ði] [ɪm'pɔːt(ə)ns] [ɒv; əv] [ðɪs] [ai] [wɪl] ['ɪləstreɪt] :
To show the importance of this I will illustrate :
到 展示 这 重要性 的 这 我 将要 阐明 :

为了说明这一点的重要性，我将举例说明：

[ɪn] ['sevrəl] ['pleɪsɪz] [ai] [hæv; həv] [sed] " [kʊk] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [tɜːn] ['jeləʊ] [ɔː(r)]
In several places I have said " cook the sugar until it begins to turn yellow or
在 一些 地方 我 有 说 " 厨师 这 糖 直到 它 开始 到 转动 黄色的 或者
[ə'baʊt] 330° [baɪ] [ðə; ði] [θə'mɒmɪtə(r)] .
about 330° by the thermometer .
关于 330° 经过 这 温度计 .

我在好几处都说过“将糖煮至开始变黄或用温度计测量约为 330°”。

" [naʊ] , [ɪf] [ðə; ði] [best] ['ʃʊgə(r)] , [raɪt] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] ,
" Now , if the best sugar , right amount of cream of tartar and water ,
" 现在 , 如果 这 最好的 糖 , 正确的 数量 的 奶油 的 鞑靼 和 水 ,

“现在，如果用最好的糖、适量的塔塔粉和水，

[ænd; ənd] [ðə; ði] [bætʃ] [ɪz] [bɔɪld] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['ræpɪd] ['faɪə(r)] ,
and the batch is boiled over a rapid fire ,
和 这 批 是 煮沸 超过 一个 迅速的 火 ,

然后把这批食材用大火煮沸。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt] ['veəri] [bʌt; bət] [ə; eɪ] [dɪ'griː] [ɔː(r)] [səʊ] [frɒm; frəm] ['tɜːnɪŋ] [æt; ət] 330° ,
it will not vary but a degree or so from turning at 330° ,
它 将要 不是 各不相同 但 一个 程度 或者 所以 从 转弯 在 330° ,

它的旋转角度不会有太大变化，只会与 330° 相差一度左右。

[bʌt; bət] [ɪf] [ə; eɪ] ['ləʊə(r)] [greɪd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [juːst] , [mɔː(r)] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] ,
but if a lower grade of sugar is used , more cream of tartar ,
但 如果 一个 降低 年级 的 糖 是 用过的 , 更多的 奶油 的 鞑靼 ,

但如果使用低等级的糖，则需要更多的塔塔粉。

[mɔː(r)] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [bætʃ] [ɪz] [bɔɪld] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] ,
more water , and the batch is boiled over a slow fire ,
更多的 水 , 和 这 批 是 煮沸 超过 一个 慢的 火 ,

再加些水，然后用小火煮沸。

[ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [wɪl] [tɜːn] ['prɒbəbli] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] [bætʃ] ['riːtʃɪz] 300° ,
the sugar will turn probably before the batch reaches 300° ,
这 糖 将要 转动 大概 前 这 批 到达 300° ,

糖可能在整批糖浆达到300度之前就会变质。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [gʊdz] [wen] [meɪd] [wʊd] [suːn] [bɪ'kʌm] ['stɪki] [ænd; ənd] [ʌn'fɪt] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði]
and the goods when made would soon become sticky and unfit for the
和 这 商品 什么时候 制成 会 很快 变得 黏 和 不合格 为了 这
['kaʊntə(r)] .
counter .
柜台 .

制成后的产品很快就会变得粘稠，不适合上架销售。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['ɒf(ə)n] [taɪmz] [wen] [ə; eɪ] ['pʊrər] [greɪd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [mʌst; məst] [biː; bi] [wɜːkt]
There are often times when a poorer grade of sugar must be worked
那里 是 经常 时代 什么时候 一个 贫穷 年级 的 糖 必须 是 工作
[ænd; ənd] [ðeə(r)] [ɪz] [nəʊ] ['riːz(ə)n] [waɪ] [pɔː(r); pʊə(r)] [gʊdz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] [ˌaɪ 'tiː] ,
and there is no reason why poor goods should be made from it ,
和 那里 是 不 原因 为什么 贫穷的 商品 应该 是 制成 从 它 ,

很多时候，我们不得不使用等级较低的糖，但没有理由用它生产劣质产品。

[bʌt; bət] [gʊd] ['dʒʌdʒmənt] [ɪz] ['nesəsəri] .
but good judgment is necessary .
但 好的 判断 是 必要的 .

但良好的判断力是必要的。

[ɪf] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dæmp] , [juːz] ['əʊnli] ['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [dɪ'zɒlv] [ˌaɪ 'tiː] ,
If the sugar is damp , use only water enough to dissolve it ,
如果 这 糖 是 潮湿 , 使用 仅有的 水 足够的 到 溶解 它 ,

如果糖受潮了，只需加足量的水将其溶解即可。

[juːz] [les] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['veri] ['ræpɪd]['faɪə(r)] ; [jet] ,
use less cream of tartar and cook over a very rapid fire ; yet ,
使用 较少的 奶油 的 鞑靼 和 厨师 超过 一个 非常 迅速的 火 ; 然而 ,

少用塔塔粉，并用大火快速烹煮；然而，

[sʌtʃ] ['ʃʊgə(r)][kæn; kən][nɒt][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][fɜːst] - [klɑːs] [gʊdz] ,
such sugar can not be used for first - class goods ,
这样的 糖 能 不是 是 用过的 为了 第一的 - 班级 商品 ,

这种糖不能用于生产一流商品。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][nɒt][biː; bi] [juːst] [æt; ət][ɔːl] [ən'les] [ðə; ði][best][kæn; kən][nɒt][biː; bi] [prə'kjʊəd] .
and should not be used at all unless the best can not be procured .
和 应该 不是 是 用过的 在 全部 除非 这 最好的 能 不是 是 采购 .

除非无法获得最好的产品，否则根本不应使用。

[ɪn] ['fleɪvərɪŋ] ['kændɪz] ['nevə(r)][juːz]['iːθə(r)] ['fleɪvəz] , ['əʊnli][pjʊə(r)][fruːt]['ekstrækts; ɪk'strækts][ænd; ənd]
In flavoring candies never use ether flavors , only pure fruit extracts and
在 调味 糖果 绝不 使用 醚 口味 , 仅有的 纯的 水果 提取物 和
[ɔɪlz] . [-]
oils . [11]
油 . [-]

糖果调味剂绝不使用醚类香精，只使用纯水果提取物和油。[11]

[pʊt] [ɔːl] [hɑːd]['ʃʊgə(r)] [gʊdz] , [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [meɪd] , ['ɪntuː][eə(r)] [taɪt] [tɪn]['bɒksɪz] ,
Put all hard sugar goods , as soon as made , into air tight tin boxes ,
放 全部 难的 糖 商品 , 作为 很快 作为 制成 , 进入 空气 紧的 锡 盒子 ,

将所有硬糖制品制成后立即放入密封的锡盒中。

[səʊ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][ɪk'spəʊzd][tuː; tə][ðə; ði] ['ætməsfɪə(r)] [ʌn'tɪl] ['niːdɪd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['kaʊntə(r)] .
so they are not exposed to the atmosphere until needed for the counter .
所以 他们 是 不是 裸露 到 这 气氛 直到 需要 为了 这 柜台 .

因此，在柜台需要使用之前，它们不会暴露在空气中。

[ɪn] ['kʌlərɪŋ] [ðə; ði] [tʃiːpə] [g'reɪdz] [ɒv; əv] [hɑːd] ['kændɪz] , ['ɔːlweɪz] [meɪk] [dɪ'saɪdɪd] [k'ʌləz] ,
In coloring the cheaper grades of hard candies , always make decided colors ,
在 染色 这 更便宜 成绩 的 难的 糖果 , 总是 制作 决定 颜色 ,

给廉价硬糖着色时，一定要确定好颜色。

[bʌt; bət][ɪn][ðə; ði][faɪnə] [hɑːd] [gʊdz] [ænd; ənd] [kriːm] [wɜːk] [meɪk] ['əʊnli] ['delɪkət] [ʃeɪdz] .
but in the finer hard goods and cream work make only delicate shades .
但 在 这 更精细 难的 商品 和 奶油 工作 制作 仅有的 精美的 色调 .

但在更精细的硬质制品和奶油制品中，只能呈现出柔和的色调。

['ɔːlweɪz] [dɪ'zɒlv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][ɪn][ə; eɪ][smɔːl] ['kwɒntəti][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]
Always dissolve cream of tartar in a small quantity of water before adding it
总是 溶解 奶油 的 鞑靼 在 一个 小的 数量 的 水 前 添加 它
[tuː; tə][ðə; ði] [bætʃ] .
to the batch .
到 这 批 .

在使用前，务必先将塔塔粉溶解在少量水中。

[dɪ'griːz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['ʃʊgə(r)] .
DEGREES OF BOILING SUGAR .
学位 的 沸腾 糖 .

糖的沸点。

[θred] .
THREAD .
线 .

线。

[ðə; ði][fɜːst] [dɪˈgriː] [faʊnd] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈʃʊgə(r)][ɪz] [kɔːld] [ðə; ði] [θred] .
The first degree found in boiling Sugar is called the Thread .
这 第一的 程度 成立 在 沸腾 糖 是 称为 这 线 .

糖在沸腾过程中出现的最初阶段被称为“糖丝”。

[ðə; ði][ˈmænə(r)][ɒv; əv] [ˌæsəˈtein] [ðɪs] [ɪz] : [ˈhævɪŋ] [pleɪst] [ðə; ði] [bætʃ] [ɒn][ðə; ði] [ˈfɜːnɪs] ,
The manner of ascertaining this is : having placed the batch on the furnace ,
这 方式 的 确定 这 是 : 拥有 放置 这 批 在 这 炉 ,

确定这一点的方法是：将这批物料放入炉中后，

[wɪtʃ] [fɔː(r); fə(r)][ɪgˈzɑːmp(ə)l][wiː; wi] [wɪl] [kɔːl][sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)][ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)] ,
which for example we will call six pounds of sugar and one quart of water ,
哪个 为了 例子 我们 将要 称呼 六 磅 的 糖 和 一 夸脱 的 水 ,

例如，我们可以把六磅糖和一夸脱水称为……

[stɜː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈwʊdn] [ˈspætʃələ][ɔː(r)] [ˈskɪmɪŋ] [ˈleɪdl] [ʌnˈtɪl] [dɪˈzɒlvd] , [ˈhævɪŋ] [bɔɪld] [ə; eɪ] [ʃɔːt] [taɪm] ,
stir with a wooden spatula or skimming ladle until dissolved , having boiled a short time ,
搅拌 和 一个 木制的 抹刀 或者 撇脂 勺子 直到 溶解 , 拥有 煮沸 一个 短的 时间 ,

煮沸片刻后，用木铲或撇油勺搅拌至溶解。

[reɪz] [ðə; ði] [ˈskɪmə(r)] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bætʃ] , [pɑːs] [ðə; ði][fɔː(r)][ˈfɪŋgə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [left] [hænd] [əˈkrɒs] [ˌaɪ ˈtiː] ,
raise the skimmer from the batch , pass the fore finger of the left hand across it ,
增加 这 撇渣器 从 这 批 , 经过 这 前 手指 的 这 左边 手 穿过 它 ,

将撇沫器从锅中提起，用左手食指划过撇沫器，

[rɪˈteɪnɪŋ] [ɒn][ðə; ði][end] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈfɪŋgə(r)][sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈsɪrəp] ;
retaining on the end of the finger some of the syrup ;
保留 在 这 结尾 的 这 手指 一些 的 这 糖浆 ;

指尖沾上一些糖浆；

[naʊ] [pleɪs] [ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði][ˈfɪŋgə(r)][ɒn][ðə; ði] [θʌm] , [ænd; ənd] [ˈseprət] [ðem; ðəm] ,
now place the end of the finger on the thumb , and separate them ,
现在 地方 这 结尾 的 这 手指 在 这 拇指 , 和 分离 他们 ,

现在将食指指尖放在拇指上，然后将它们分开。

[ɪf] [ə; eɪ] [θred] [ɪz] [fɔːmd] [bɪˈtwiːn] [ðem; ðəm] , [wɪtʃ] [breɪks] [ænd; ənd][ˈset(ə)lz][ɒn][ðə; ði] [θʌm] ,
if a thread is formed between them , which breaks and settles on the thumb ,
如果 一个 线 是 形成 之间 他们 , 哪个 休息 和 定居点 在 这 拇指 ,

如果它们之间形成一根线，这根线断裂后落在拇指上，

[ðə; ði] [dɪˈgriː] [ɪz] [riːtʃt] .
the degree is reached .
这 程度 是 达到 .

已达到学位要求。

[baɪ][ðə; ði] [θəˈmɒmɪtə(r)] [ðɪs] [dɪˈgriː] [ɪz] - , [baɪ] [ˌsækəˈrɒmɪtə] 33° .
By the thermometer this degree is 220 , by saccharometer 33° .
经过 这 温度计 这 程度 是 - , 经过 糖度计 33° .

根据温度计，这个温度是 220 度；根据糖度计，这个温度是 33 度。

[pɜːl] . [-]
PEARL . [12]
珍珠 . [-]

珍珠。[12]

[ðə; ði][nekst] [dɪ'griː] [ɪz][ðə; ði] [pɜːl] , [ænd; ənd][ɪz]['ɪndəˌkeɪtɪd][baɪ] ['traɪɪŋ] [æz; əz][bɪ'fɔː(r)] ,
The next degree is the Pearl , and is indicated by trying as before ,
这 下一个 程度 是 这 珍珠 , 和 是 表明的 经过 尝试 作为 前 ,

下一个等级是珍珠，其标志是像之前一样尝试。

[ænd; ənd] [ɪf] ['eɪb(ə)l][tuː; tə] ['seprət] ['fɪŋgə(r)][ænd; ənd] [θʌm] [tuː; tə] ['fʊlɪst] [ɪk'stent] , [ðə; ði] [dɪ'griː] [ɪz] [riːtʃt] .
and if able to separate finger and thumb to fullest extent , the degree is reached .
和 如果有能力的 到 分离 手指 和 拇指 到 最 程度 , 这 程度 是 达到 .

如果手指和拇指能够完全分开，则达到该程度。

[ðə; ði] [θə'mɒmɪtə(r)] [wɪl] [ʃəʊ] [æt; ət] [ðɪs] [dɪ'griː] , 226° , [ˌsækə'rɒmɪtə] , 37° .
The thermometer will show at this degree , 226° , saccharometer , 37° .
这 温度计 将要 展示 在 这 程度 , 226° , 糖度计 , 37° .

温度计显示温度为 226°，糖度计显示温度为 37°。

[bləʊ] .
BLOW .
吹 .

吹。

[kən'tɪnjuː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] , [ænd; ənd] ['reɪzɪŋ] [ðə; ði] ['skɪmə(r)] , [bləʊ] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] ,
Continue the boiling , and raising the skimmer , blow through it ,
继续 这 沸腾 , 和 提高 这 撇渣器 , 吹 通过 它 ,

继续煮沸，提起撇渣器，对着它吹气。

[ɪf] [smɔːl] [eə(r)] ['bʌbəlz] [ə'pɪə(r)] [ɒn] ['ɒpəzɪt] [saɪd] , [ðə; ði] [bləʊ] [ɪz] [riːtʃt] ,
if small air bubbles appear on opposite side , the blow is reached ,
如果 小的 空气 气泡 出现 在 对面的 边 , 这 吹 是 达到 ,

如果另一侧出现小气泡，则说明吹气已完成。

[ænd; ənd][ðə; ði] [θə'mɒmɪtə(r)] [wɪl] [ʃəʊ] 230° , [ˌsækə'rɒmɪtə] , 40° .
and the thermometer will show 230° , saccharometer , 40° .
和 这 温度计 将要 展示 230° , 糖度计 , 40° .

温度计显示 230°，糖度计显示 40°。

['feðə(r)] .
FEATHER .
羽毛 .

羽毛。

[prə'siːd] [wɪð] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [reɪz] [ðə; ði] ['skɪmə(r)] [ænd; ənd] [bləʊ] [θruː] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz][bɪ'fɔː(r)] ,
Proceed with the boiling a few minutes , raise the skimmer and blow through it as before ,
继续 和 这 沸腾 一个 很少 分钟 , 增加 这 撇渣器 和 吹 通过 它 作为 前 ,

继续煮沸几分钟，提起撇沫器，像之前一样吹气。

[ɪf] [ə; eɪ]['greɪtə(r)]['nʌmbə(r)][ɒv; əv][eə(r)] ['bʌbəlz] [ə'pɪə(r)] [ðə; ði] [dɪ'griː] [ɪz] [riːtʃt] .
if a greater number of air bubbles appear the degree is reached .
如果 一个 更大的 数字 的 空气 气泡 出现 这 程度 是 达到 .

如果出现更多气泡，则达到所需程度。

[ðə; ði] [θə'mɒmɪtə(r)] [wɪl] ['ɪndɪkeɪt] 236° , [ˌsækə'rɒmɪtə] , 42° .
The thermometer will indicate 236° , saccharometer , 42° .
这 温度计 将要 表明 236° , 糖度计 , 42° .

温度计显示 236°，糖度计显示 42°。

[sɒft] [bɔːl] .

SOFT BALL .

柔软的 球 .

垒球。

[ðə; ði][nekst] [dɪ'griː] [ɪz][ðə; ði] [sɒft] [bɔːl] , [ænd; ənd][ɪz] [dɪ'tɜːmɪnd] [ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] :

The next degree is the Soft Ball , and is determined in the following manner :

这 下一个 程度 是 这 柔软的 球 , 和 是 决定 在 这 下列的 方式 :

下一个级别是垒球，其判定方式如下：

[pleɪs] [ə; eɪ] ['meʒə(r)] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)][nɪə(r)][ðə; ði] ['fɜːnɪs] ,

Place a measure of cold water near the furnace ,

地方 一个 措施 的 寒冷的 水 靠近 这 炉 ,

在炉子附近放一壶冷水，

[ænd; ənd]['ɑːftə(r)] [ɪns'ɜːtɪŋ] [ðə; ði] [raɪt] [hænd][ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [riːtʃ] [ɪn][ðə; ði] [bætʃ] [wɪð] [tuː] [fɔː(r)]

and after inserting the right hand in the water reach in the batch with two fore

和 后 插入 这 正确的 手 在 这 水 抵达 在 这 批 和 二 前

['fɪŋgəz] [ænd; ənd] [brɪŋ] [aʊt][ə; eɪ][smɔːl] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['sɪrəp] ,

fingers and bring out a small portion of syrup ,

手指 和 带来 出去 一个 小的 部分 的 糖浆 ,

将右手伸入水中，用两根食指伸入锅中，取出少量糖浆。

[ɪ'miːdiətli] ['pʊtɪŋ] [jɔː(r); jə(r)][hænd] [bæk] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)] ,

immediately putting your hand back in the water ,

立即地 推杆 你的 手 后退 在 这 水 ,

立即将手放回水中，

[ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ][kæn; kən] [wɜːk] [ðə; ði] ['sɪrəp] ['ɪntuː][ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz]

and if you can work the syrup into a soft ball in the water it has

和 如果 你 能 工作 这 糖浆 进入 一个 柔软的 球 在 这 水 它 有

[riːtʃt] [ðæt] [dɪ'griː] .

reached that degree .

达到 那 程度 .

如果糖浆能在水中揉成一个软球，就说明它已经达到那个程度了。

[ðə; ði] [θə'mɒmɪtə(r)] ['ʃəʊɪŋ] 240° , [ˌsækə'rɒmɪtə] , 44° .

The thermometer showing 240° , saccharometer , 44° .

这 温度计 显示 240° , 糖度计 , 44° .

温度计显示 240°，糖度计显示 44°。

[hɑːd] [bɔːl] . [-]

HARD BALL . [13]

难的 球 . [-]

硬球。[13]

[ɪn][ə; eɪ] [ʃɔːt] [taɪm][traɪ][æz; əz][bɪ'fɔː(r)] ,

In a short time try as before ,

在 一个 短的 时间 尝试 作为 前 ,

短时间内尝试像以前一样，

[ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ][kæn; kən] [fɔːm] [ðə; ði] ['sɪrəp] ['ɪntuː][ə; eɪ][hɑːd] [bɔːl] [ðæt] [wɪl] [stɪk] [tuː; tə][ðə; ði]

and if you can form the syrup into a hard ball that will stick to the

和 如果 你 能 形式 这 糖浆 进入 一个 难的 球 那 将要 戳 到 这

[tiːθ] ,

teeth ,

牙齿 ,

如果你能把糖浆捏成一个硬球，让它粘在牙齿上，

[wen] ['bɪtn] , [ðə; ði] [dɪ'griː] [ɪz] [riːtʃt] .

when bitten , the degree is reached .

什么时候 被咬 , 这 程度 是 达到 .

被咬后，程度就达到了。

[ðə; ði] [θə'mɒmɪtə(r)] ['ʃəʊɪŋ] 248° , [ðə; ði] [ˌsækə'rɒmɪtə] ['ɑːftə(r)] [ðɪs] [dɪ'griː] [siːsɪz] [tuː; tə]
The thermometer showing 248° , the saccharometer after this degree ceases to
这 温度计 显示 248° , 这 糖度计 后 这 程度 停止 到
['ɪndɪkeɪt] [kə'rektli] .
indicate correctly .
表明 正确 .

温度计显示 248°，糖度计超过这个温度后就无法正确指示了。

[sɒft] [kræk] .
SOFT CRACK .
柔软的 裂缝 .

软裂纹。

[ðə; ði][nekst] [dɪ'griː] [riːtʃt] , ['ɑːftə(r)] [kən'tɪnjʊɪŋ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [ʃɔːt] [taɪm] , [ɪz]
The next degree reached , after continuing the boiling for a short time , is
这 下一个 程度 达到 , 后 继续 这 沸腾 为了 一个 短的 时间 , 是
[ðə; ði][sɒft] [kræk] .
the Soft Crack .
这 柔软的 裂缝 .

继续煮沸一段时间后，达到的下一个温度是软裂。

[traɪ][ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [æz; əz][bɪ'fɔː(r)] ,
Try in the water , as before ,
尝试 在 这 水 , 作为 前 ,

像以前一样，在水中尝试一下。

[ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði] ['sɪrəp] [kræks] [wen] [prest] [baɪ][ðə; ði]['fɪŋgə(r)][ænd; ənd] [θʌm] , [bʌt; bət][ɒn]
and if the syrup cracks when pressed by the finger and thumb , but on
和 如果 这 糖浆 裂缝 什么时候 按下 经过 这 手指 和 拇指 , 但 在
['həʊldɪŋ][ə; eɪ]['məʊmənt] ,
holding a moment ,
保持 一个 片刻 ,

如果用手指和拇指按压糖浆时会发出噼啪声，但按住片刻后，

[fɔːmz] ['ɪntuː][ə; eɪ][hɑːd] [bɔːl] [ə'gen] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [dɪ'griː] [sɔːt] .
forms into a hard ball again , it is the degree sought .
表格 进入 一个 难的 球 再次 , 它 是 这 程度 寻求 .

它再次凝聚成一个硬球，这就是我们所追求的程度。

[ðə; ði] [θə'mɒmɪtə(r)] [ʃəʊz] [ðɪs] [dɪ'griː] [tuː; tə][biː; bi] 252° .
The thermometer shows this degree to be 252° .
这 温度计 演出 这 程度 到 是 252° .

温度计显示这个温度是252度。

[kræk] .
CRACK .
裂缝 .

裂缝。

[test] [æz; əz][bɪ'fɔː(r)] , [ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði] ['sɪrəp] [kræks] ['iːzəli] [ænd; ənd] [wɪl] [nɒt] [fɔːm] [ə; eɪ][bɔːl] ,
Test as before , and if the syrup cracks easily and will not form a ball ,
测试 作为 前 , 和 如果 这 糖浆 裂缝 容易地 和 将要 不是 形式 一个 球 ,

按照之前的方法进行测试，如果糖浆很容易破裂且无法形成球状，

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [riːtʃt] [ðə; ði] [kræk] .
it has reached the crack .
它 有 达到 这 裂缝 .

它已经到达裂缝处了。

[ðə; ði] [θə'mɒmɪtə(r)] [mɑːrks] [ðɪs] [dɪ'griː] - .
The thermometer marks this degree 260 .
这 温度计 标记 这 程度 - .

温度计显示温度为260度。

[hɑːd] [kræk] .
HARD CRACK .
难的 裂缝 .

硬裂纹。

[ðə; ði] [nekst] [dɪ'griː] [wiː; wi] [juːz] , [ɪz] [wen] ['ɑːftə(r)] ['biːɪŋ] ['testɪd] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] , [ˌaɪ 'tiː] [kræks] [laɪk]
The next degree we use , is when after being tested as before , it cracks like
这 下一个 程度 我们 使用 , 是 什么时候 后 存在 测试 作为 前 , 它 裂缝 喜欢
[eg] [ʃelz] ,
egg shells ,
蛋 贝壳 ,

我们使用的另一个等级标准是，经过与之前相同的测试后，它像蛋壳一样裂开。

[ænd; ənd] [wɪl] [iːt] [ʌp] ['redɪli] .
and will eat up readily .
和 将要 吃 向上 容易 .

而且会很快吃掉。

[ðə; ði] [θə'mɒmɪtə(r)] [ʃəʊz] [æt; ət] [ðɪs] [dɪ'griː] 290° .
The thermometer shows at this degree 290° .
这 温度计 演出 在 这 程度 290° .

温度计显示当前温度为290°。

[ðə; ði] [dɪ'griːz] ['haɪə(r)] [ðæn; ðən] [ðə; ði] [hɑːd] [kræk] [ɔː(r)] 290° [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ['əʊnli] [fɔː(r); fə(r)] [sʌtʃ]
The degrees higher than the Hard Crack or 290° are used only for such
这 学位 更高 比 这 难的 裂缝 或者 290° 是 用过的 仅有的 为了 这样的
[gʊdz] [æz; əz] [mə'ʃiːn] [drɒps] ,
goods as machine drops ,
商品 作为 机器 滴 ,

高于硬裂纹或 290° 的温度仅用于机器坠落物等产品。

[stɪk] ['kændɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ænd; ənd] [wɪl] [biː; bi] [ɪk'spleɪnd] [æz; əz] [wiː; wi] [prə'siːd] . [-]
stick candies , etc . , and will be explained as we proceed . [14]
戳 糖果 , ETC . , 和 将要 是 解释 作为 我们 继续 . [-]

棒棒糖等，我们将在后续内容中进行解释。[14]

[k'ʌləz] .
COLORS .
颜色 .

颜色。

[ɪn] [tʃuːzɪŋ] [k'ʌləz] [fɔː(r); fə(r)] ['kændi] , ['sɜːt(ə)n] [kwɒlɪfɪ'keɪʃnz] [ɑː(r); ə(r)] ['nesəsəri] .
In choosing Colors for candy , certain qualifications are necessary .
在 选择 颜色 为了 糖果 , 肯定 资格 是 必要的 .

在选择糖果颜色时，需要具备一定的条件。

[fɜːst] , [ðeɪ] [mʌst; məst] [nɒt] [feɪd] [ɔː(r)] [tʃeɪndʒ] [wen] [ɪk'spəʊzd] [tuː; tə] [ðə; ði] [laɪt] .
First , they must not fade or change when exposed to the light .
第一的 , 他们 必须 不是 褪色 或者 改变 什么时候 裸露 到 这 光 .

首先，它们在光照下不能褪色或改变。

['sekənd] , [ðeɪ] [mʌst; məst] [nɒt] [biː; bi] ['iːzəli] [ə'fektɪd] [baɪ] ['æsɪd] [ɔː(r)] ['ælkəlaɪz] ; [hens] ,
Second , they must not be easily affected by acids or alkalies ; hence ,
第二 , 他们 必须 不是 是 容易地 做作的 经过 酸 或者 碱金属 ; 因此 ,

其次，它们不能轻易受到酸或碱的影响；因此，

[ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [biːn] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [prə'djuːs] [k'ʌləz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] ['riːz(ə)nəbli] ['pɜːmənənt] [ænd; ənd]
it has been difficult to produce colors that are reasonably permanent and
它 有 到过 难的 到 生产 颜色 那 是 合理 永恒的 和
[æt; ət] [ðə; ði] [seɪm] [taɪm] ['hɑːmləs] .
at the same time harmless .
在 这 相同的 时间 无害 .

生产既持久耐用又无害的颜料一直很困难。

[jet] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [wɪl] [bi:; bi] [faʊnd] [æz; əz] [nɪə(r)] ['pɜ:fɪkt] [æz; əz] ['eni] [jet] [prə'dju:st] .
Yet the following will be found as near perfect as any yet produced .
然而 这 下列的 将要 是 成立 作为 靠近 完美的 作为 任何 然而 生产 .

然而，以下产品将被视为迄今为止最接近完美的产品之一。

[red] , [ˌkɒtʃɪ'ni:l] ['kʌlə(r)] .
RED , COCHINEAL COLOR .
红色的 , 胭脂虫 颜色 .

红色，胭脂红颜色。

[pʊt] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ɪn] [ə; eɪ] ['kɒpə(r)] ['beɪs(ə)n] , [tu:] [kwɔ:ts] [ɒv; əv] ['wɔ:tə(r)] ;
Put on the fire , in a copper basin , two quarts of water ;
放 在 这 火 , 在 一个 铜 盆地 , 二 夸脱 的 水 ;

在铜盆里倒入两夸脱水，放在火上加热；

[wen] [ˌaɪ 'ti:] ['kʌmz] [tu:; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] [fɔ:θ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] ['paʊdəd] ['æləm] ;
when it comes to a boil , add one fourth of a pound powdered Alum ;
什么时候 它 来 到 一个 熬 , 添加 一 第四 的 一个 磅 粉末状 明矾 ;

水烧开后，加入四分之一磅粉状明矾；

[ðen] [ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['paʊdəd] [ˌkɒtʃɪ'ni:l] ; [nekst] , [ðə; ði] [seɪm] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]
then the same amount of powdered Cochineal ; next , the same quantity of
然后 这 相同的 数量 的 粉末状 胭脂虫 ; 下一个 , 这 相同的 数量 的
[sɔ:lts; sɒlts] [ɒv; əv] ['tɑ:tə(r)] ;
Salts of Tartar ;
盐 的 鞑靼 ;

然后加入等量的胭脂虫粉；接着加入等量的酒石酸盐；

[let] [ˌaɪ 'ti:] [bɔɪl] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] , ['stɜ:rɪŋ] [ɔ:l] [ðə; ði] [taɪm] , [ðen] [set] [ɒf] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
let it boil a minute , stirring all the time , then set off the fire ,
让 它 熬 一个 分钟 , 搅拌 全部 这 时间 , 然后 放 离开 这 火 ,

让它沸腾一分钟，期间要不停搅拌，然后关火。

[ænd; ənd] [stɜ:(r)] [ɪn] [sɪks] ['aʊnsɪz] [kri:m] [ɒv; əv] ['tɑ:tə(r)] ; [pleɪs] [ə'gen] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
and stir in six ounces Cream of Tartar ; place again on the fire ,
和 搅拌 在 六 盎司 奶油 的 鞑靼 ; 地方 再次 在 这 火 ,

加入六盎司塔塔粉；再次放在火上加热。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] ; [ðen] [streɪn] [θru:] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] ; [wen] [ku:l] [ɪ'nʌf] ,
and boil about five minutes ; then strain through a fine sieve ; when cool enough ,
和 熬 关于 五 分钟 ; 然后 拉紧 通过 一个 美好的 筛 ; 什么时候 凉爽的 足够的 ,

煮沸约五分钟；然后用细筛过滤；冷却后，

[pʊt] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [glɑ:s] [dʒɑ:(r)] .
put into a glass jar .
放 进入 一个 玻璃 罐 .

放入玻璃罐中。

[du:; də] [nɒt] ['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'ti:] , [æz; əz] [ˌaɪ 'ti:] [ki:ps] [mʌtʃ] ['betə(r)] [wen] ['əʊpən] [tu:; tə] [ðə; ði] [eə(r)] .
Do not cover it , as it keeps much better when open to the air .
做 不是 覆盖 它 , 作为 它 保持 很多 更好的 什么时候 打开 到 这 空气 .

不要盖上盖子，敞开放置保存效果更好。

['kɑ:maɪn] .
CARMINE .
胭脂红 .

胭脂红。

[teɪk] [ə; eɪ] [θri:] [ɔ:(r)] [fɔ:(r)] [aʊns] ['bɒt(ə)l] , [fɪl] [hɑ:f] [fʊl] [ɒv; əv] [best] [nəʊ] . - ['kɑ:maɪn] ,
Take a three or four ounce bottle , fill half full of best No . 40 Carmine ,
拿 一个 三 或者 四 盎司 瓶子 , 充满 一半 满的 的 最好的 不 . - 胭脂红 ,

取一个三四盎司的瓶子，装入半瓶最好的40号胭脂红，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [ə'məʊniə] [-]
and add Ammonia [15]
和 添加 氨 [-]

并加入氨[15]

[sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [fɪl] [ðə; ði]['bɒt(ə)l] ; [ʃeɪk] [wel] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][juːz] .
sufficient to fill the bottle ; shake well , and it is ready for use .
充足的 到 充满 这 瓶子 ; 摇 出色地 , 和 它 是 准备好 为了 使用 .

足以装满瓶子；摇匀即可使用。

['jeləʊ] , ['sæfrən] ['kʌlə(r)] .
YELLOW , SAFFRON COLOR .
黄色的 , 藏红花 颜色 .

黄色，藏红花色。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['spæniʃ] ['sæfrən] ,
Put into a basin one pint of water , add to it two ounces of Spanish Saffron ,
放 进入 一个 盆地 一 品脱 的 水 , 添加 到 它 二 盎司 的 西班牙语 藏红花 ,

在盆中倒入一品脱水，加入两盎司西班牙藏红花。

[twelv] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['æləm] ,
twelve ounces of Sugar , and one ounce of powdered Alum ,
十二 盎司 的 糖 , 和 一 盎司 的 粉末状 明矾 ,

十二盎司糖，以及一盎司明矾粉，

[bɔɪl] [ðiːz] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [eɪt] [ɔː(r)] [ten] ['mɪnɪts] , [ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ][dæmp] ['flænl] [bæg] ;
boil these together for eight or ten minutes , then strain through a damp flannel bag ;
熬 这些 一起 为了 八 或者 十 分钟 , 然后 拉紧 通过 一个 潮湿 绒布 包 ;

将这些食材一起煮八到十分钟，然后用湿法兰绒袋过滤；

[wen] [kəʊld][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [gɪl] [ɒv; əv] ['spɪrɪt] [ɒv; əv] [waɪn] , [ænd; ənd]['bɒt(ə)l][fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
when cold add to it one gill of Spirits of Wine , and bottle for use .
什么时候 寒冷的 添加 到 它 一 鳃 的 烈酒 的 葡萄酒 , 和 瓶子 为了 使用 .

冷却后加入一吉尔烈酒，装瓶备用。

[ə'nʌðə(r)] ['jeləʊ] .
ANOTHER YELLOW .
其他 黄色的 .

又一个黄色。

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz][ðə; ði] [ə'bʌv] , [ɪk'sept] [juːz] ['fʌstɪk] ,
This is made in the same way as the above , except use Fustic ,
这 是 制成 在 这 相同的 方式 作为 这 多于 , 除了 使用 黄褐色 ,

制作方法与上述相同，只是使用Fustic材料。

[ɪn'sted] [ɒv; əv] ['sæfrən] , [ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ; [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tʃiːpə] ,
instead of Saffron , and one quart of water ; it comes cheaper ,
反而 的 藏红花 , 和 一 夸脱 的 水 ; 它 来 更便宜 ,

用一夸脱水代替藏红花；这样更便宜。

[bʌt; bət] [wen] [juːst] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]['ɒf(ə)n] [tɜːnz] [braʊn] ,
but when used with powdered sugar often turns brown ,
但 什么时候 用过的 和 粉末状 糖 经常 转弯 棕色的 ,

但与糖粉一起使用时，往往会变成褐色。

[æz; əz] [mʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [kən'teɪnz] ['treɪsɪs][ɒv; əv]['aɪən] , ['biːɪŋ] [graʊnd] [ɪn]['aɪən] [mɪlz] ;
as much of the powdered sugar contains traces of iron , being ground in iron mills ;
作为 很多 的 这 粉末状 糖 包含 痕迹 的 铁 ， 存在 地面 在 铁 磨坊 ；

由于糖粉是在铁磨机中研磨的，因此其中含有微量的铁；

[bʌt; bət] [juːst] [wɪð] ['ʌðə(r)] [gʊdz] [ˌaɪ 'tiː][pɹədj'uːsɪz][ə; eɪ] [braɪt] ['jeləʊ] .
but used with other goods it produces a bright yellow .
但 用过的 和 其他 商品 它 产 一个 明亮的 黄色的 .

但与其他物质混合使用时，会产生明亮的黄色。

['ɒrɪndʒ] .
ORANGE .
橙子 .

橙子。

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [red] ['kʌlə(r)][tuː; tə][ðə; ði] ['jeləʊ] , [ænd; ənd][ɪz] [dʌn] ,
This is made by adding red color to the yellow , and is done ,
这 是 制成 经过 添加 红色的 颜色 到 这 黄色的 ， 和 是 完毕 ，

这是通过在黄色中加入红色颜料制成的，就完成了。

[æz; əz][juː; jʊ] [niːd] [ˌaɪ 'tiː] , [baɪ] ['sɪmpli] ['kʌlərɪŋ] , [wɒt'evə(r)] [juː; jʊ][wɒnt] ['ɒrɪndʒ] , [ə; eɪ] [braɪt] ['jeləʊ] ,
as you need it , by simply coloring , whatever you want orange , a bright yellow ,
作为 你 需要 它 ， 经过 简单地 染色 ， 任何 你 想 橙子 ， 一个 明亮的 黄色的 ，

根据需要，只需简单地涂上颜色，你想要的任何东西都可以是橙色、亮黄色等等。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps][ɒv; əv] [red] .
then add to it a few drops of red .
然后 添加 到 它 一个 很少 滴 的 红色的 .

然后加入几滴红色颜料。

[griːn] .
GREEN .
绿色的 .

绿色的。

[teɪk] [wʌn] [pek] [ɒv; əv] [freʃ] ['spɪnɪtʃ] , [rʌb] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] [pʌlp] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)] ,
Take one peck of fresh Spinach , rub it to a pulp in a mortar ,
拿 一 啄 的 新鲜的 菠菜 ， 擦 它 到 一个 纸浆 在 一个 砂浆 ，

取一斗新鲜菠菜，在研钵中捣成糊状，

[skwiːz] [frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː][ɔːl][dʒuːs]['pɒsəb(ə)l] , [-]
squeeze from it all juice possible , [16]
挤 从 它 全部 汁 可能的 ， [-]

尽可能地榨取其中的所有汁液[16]

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [suːn] ['kɜːd(ə)l] ,
and put it in a basin on the fire , and it will soon curdle ,
和 放 它 在 一个 盆地 在 这 火 ， 和 它 将要 很快 凝固 ，

把它放在火上的盆里，它很快就会凝固。

[æz; əz][mɪlk] [dʌz] [wen] ['saʊə(r)] ; [ɪ'miːdiətli] [set] [ɒf] [ænd; ənd] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] ;
as milk does when sour ; immediately set off and strain through a fine sieve ;
作为 牛奶 做 什么时候 酸的 ； 立即地 放 离开 和 拉紧 通过 一个 美好的 筛 ；

就像牛奶变酸一样；立即取出并用细筛过滤；

[teɪk] [ðə; ði] [kɜːd] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː][ɪts] [bʌlk] [ɪn] [ˈpaʊdəd] [ˈʃʊɡə(r)] ,
take the curd and add to it its bulk in powdered Sugar ,
拿 这 凝乳 和 添加 到 它 它是 大部分 在 粉末状 糖 ，

将凝乳加入足量的糖粉，

[ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [ˈspɪrɪt] [ɒv; əv] [waɪn] ,
a few drops of Spirits of Wine ,
一个 很少 滴 的 烈酒 的 葡萄酒 ，

几滴葡萄酒烈酒

[ænd; ənd] [wɒt] [ˈpaʊdəd] [ˈæləm][juː; jʊ][kæn; kən][həʊld][ɒn][ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv][ə; eɪ][pen] [naɪf] ;
and what powdered Alum you can hold on the point of a pen knife ;
和 什么 粉末状 明矾 你 能 抓住 在 这 观点 的 一个 笔 刀 ；
[ˈbɒt(ə)l][fɔː(r); fə(r)][juːz] .
bottle for use .
瓶子 为了 使用 .

以及可以用小刀尖夹住的粉状明矾；装在瓶子里备用。

[əˈnʌðə(r)] [naɪs] [ɡriːn] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [baɪ] [ˈædɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][ˈsekənd] [ˈfɔːmjələ] [ˈɡɪv(ə)n]
Another nice green can be made by adding to the second formula given
其他 好的 绿色的 能 是 制成 经过 添加 到 这 第二 公式 给定
[fɔː(r); fə(r)] [ˈmeɪkɪŋ] [ˈjeləʊ] ,
for making yellow ,
为了 制作 黄色的 ，

在第二个用于制作黄色颜料的配方中添加以下成分，即可得到另一种漂亮的绿色颜料：

[ə; eɪ] [səˈfɪʃ(ə)nt] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv][ˈɪndɪɡəʊ][tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ ˈtiː][ðə; ði] [ʃeɪd] [dɪˈzaɪəd] .
a sufficient quantity of Indigo to make it the shade desired .
一个 充足的 数量 的 靛青 到 制作 它 这 阴影 想要的 .

加入足够量的靛蓝染料，调出所需的颜色。

[bluː] .
BLUE .
蓝色的 .

蓝色的。

[ˈpaʊdə(r)][wʌn] - [hɑːf] [aʊns] [ɒv; əv][ˈɪndɪɡəʊ] ,
Powder one - half ounce of Indigo ,
粉末 一 - 一半 盎司 的 靛青 ，

靛蓝粉半盎司，

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː] [ɪˈnʌf] [ˈsɪmp(ə)l] [ˈsɪrəp] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ ˈtiː][ðə; ði] [kənˈsɪstənsi] [ɒv; əv] [kriːm] ,
add to it enough Simple Syrup to make it the consistency of cream ,
添加 到 它 足够的 简单的 糖浆 到 制作 它 这 一致性 的 奶油 ，

加入足够的糖浆，使其达到奶油般的稠度。

[ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [aʊns] [ˈspɪrɪt] [ɒv; əv] [waɪn] .
and one - half ounce Spirits of Wine .
和 一 - 一半 盎司 烈酒 的 葡萄酒 .

以及半盎司烈酒。

[bɜːnt] [ˈʃʊɡə(r)] [ˈkʌlə(r)] .
BURNT SUGAR COLOR .
烧焦的 糖 颜色 .

焦糖色。

[teɪk] [ˈeni] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv] [skræp] , [dɪˈzɒlv] [ænd; ənd] [streɪn] [ðem; ðəm] ,
Take any quantity of scrap , dissolve and strain them ,
拿 任何 数量 的 废料 ， 溶解 和 拉紧 他们 ，

取任意数量的废料，溶解并过滤，

[set][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɜːn] ;
set on the fire and cook until it begins to burn ;
放 在 这 火 和 厨师 直到 它 开始 到 烧伤 ;

放在火上烤，直到开始烧焦；

[naʊ] ['ded(ə)n] [ðə; ði]['faɪə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ænd; ənd][let] [bɜːn] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] ['veri] [blæk] ,
now deaden the fire a little and let burn slowly until very black ,
现在 缓和 这 火 一个 小的 和 让 烧伤 缓慢地 直到 非常 黑色的 ,

现在稍微减弱火势，让它慢慢燃烧，直到完全烧黑为止。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['sɪrəp] , [wen] ['reɪzɪŋ] [ðə; ði]['spætʃələ] , [dʌz] [nɒt] [rʌn] [ɒf] ['friːli] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ,
and the syrup , when raising the spatula , does not run off freely ; then add ,
和 这 糖浆 , 什么时候 提高 这 抹刀 , 做 不是 跑步 离开 自由 ; 然后 添加 ,

当提起抹刀时，糖浆不会自由流出；然后加入，

['veri] ['sləʊli] , [tuː] ['gælənz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] [ten] [paʊndz] [ɒv; əv] ['sɪrəp] ,
very slowly , two gallons of boiling water to each ten pounds of syrup ,
非常 缓慢地 , 二 加仑 的 沸腾 水 到 每个 十 磅 的 糖浆 ,

非常缓慢地，每十磅糖浆加入两加仑沸水。

[kʊkt] [baɪ] [miːnz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [lɒŋ] ['hændld] ['dɪpə(r)] ,
cooked by means of a long handled dipper ,
煮熟 经过 方法 的 一个 长的 处理 杓 ,

用长柄勺烹煮，

['pɔːrɪŋ] [ə; eɪ] [striːm] [nəʊ]['lɑːdʒə(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ] [strɔː] [æt; ət][fɜːst] , [wen] [ɔːl][ɪz] ['ædɪd] ;
pouring a stream no larger than a straw at first , when all is added ;
浇注 一个 溪流 不 更大的 比 一个 稻草 在 第一的 , 什么时候 全部 是 额外 ;

一开始倒入的水流细如吸管，全部倒入后，水流才会变得细如吸管；

[let] [bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] , [ðen] [pʊt] ['ɪntuː][ə; eɪ] [krɒk] [fɔː(r); fə(r)][juːz] . [-]
let boil a few moments , then put into a crock for use . [17]
让 熬 一个 很少 时刻 , 然后 放 进入 一个 缸 为了 使用 . [-]

煮沸片刻，然后倒入陶罐中备用。[17]

[stɪk] ['kændɪz] .
STICK CANDIES .
戳 糖果 .

棒状糖果。

[æz; əz] [ðɪs] [laɪn][ɒv; əv] [gʊdz] [ɑː(r); ə(r)][səʊld][səʊ] [tʃiːp] ,
As this line of goods are sold so cheap ,
作为 这 线 的 商品 是 卖 所以 便宜的 ,

由于这类商品售价非常低廉，

[ðə; ði][ˌmænju'fæktʃərə(r)][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlməʊst] [ɪn'taɪəli] [kən'faɪnd] [tuː; tə][ðə; ði] ['həʊlseɪl]
the manufacturer of it is almost entirely confined to the wholesale
这 制造商 的 它 是 几乎 完全 受限 到 这 批发的
['fæktri; 'fæktəri] ,
factory ,
工厂 ,

它的生产商几乎完全局限于批发工厂。

[ðə; ði]['riːteɪlə(r)] [prɪ'fɜːrɪŋ] [tuː; tə] [bai] ['rɑːðə(r)][ðæn; ðən][tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ; [jet] ,
the retailer preferring to buy rather than to make it ; yet ,
这 零售商 偏好 到 买 相当 比 到 制作 它 ; 然而 ,

零售商宁愿购买也不愿自己生产；然而，

[fɔː(r); fə(r)] [ðəʊz] [huː] [meɪ] [wɪʃ] [tuː; tə] [meɪk] [ðeə(r)] [əʊn] ,
for those who may wish to make their own ,
为了 那些 WHO 可能 希望 到 制作 他们的 自己的 ,

对于那些可能想要自己制作的人来说，

[bɪ'ləʊ] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [ə; eɪ] ['fɔːmjələ] [wɪtʃ] [wɪl] [meɪk] [fɜːst] - [klɑːs] [gʊdz] ,
below will be found a formula which will make first - class goods ,
以下 将要 是 成立 一个 公式 哪个 将要 制作 第一的 - 班级 商品 ,

下面将提供一个可以生产一流产品的配方。

[bʌt; bət] [ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] [biː; bi] [rɪ'membəd] [ðæt] [kən'sɪdərəb(ə)l] ['præktɪs] [ænd; ənd] [gʊd] [teɪst] [ɪz]
but it must be remembered that considerable practice and good taste is
但 它 必须 是 记得 那 大量 实践 和 好的 品尝 是
['nesəsəri] [tuː; tə] [meɪk] [naɪs] [stɪk] ['kændi] .
necessary to make nice stick candy .
必要的 到 制作 好的 戳 糖果 .

但必须记住，制作美味的棒状糖果需要大量的练习和良好的品味。

['pepəmɪnt] [stɪk] .
PEPPERMINT STICK .
薄荷 戳 .

薄荷糖棒。

[twelv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] ,
Twelve pounds of sugar , two quarts of water , stir until dissolved ,
十二 磅 的 糖 , 二 夸脱 的 水 , 搅拌 直到 溶解 ,

十二磅糖，两夸脱水，搅拌至糖完全溶解。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [fʊl] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] , ([ɔː(r)] [ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [juːz]
then add one full teaspoon of cream of tartar , (or if you wish to use
然后 添加 一 满的 茶匙 的 奶油 的 鞑靼 , (或者 如果 你 希望 到 使用
['gluːkəʊs] ,
glucose ,
葡萄糖 ,

然后加入一满茶匙塔塔粉（或者如果您想使用葡萄糖，

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [seɪm] , [duː; də] [ðɪs] [wen] [juː; jʊ] [ɑː(r); ə(r)] [weɪɪŋ] [jɔː(r); jə(r)] ['ʃʊgə(r)] ,
add three pounds of same , do this when you are weighing your sugar ,
添加 三 磅 的 相同的 , 做 这 什么时候 你 是 称重 你的 糖 ,

加入三磅同样的物质，在称量糖的时候这样做。

[baɪ] ['hɒləʊɪŋ] [aʊt] [ə; eɪ] [pleɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['pɔːrɪŋ] [ɪn] [ðə; ði]
by hollowing out a place in the center of the sugar and pouring in the
经过 挖空 出去 一个 地方 在 这 中心 的 这 糖 和 浇注 在 这
['gluːkəʊs]) .
glucose) .
葡萄糖) .

方法是在糖的中心挖空，然后倒入葡萄糖）。

[naʊ] [pʊt] [ɒn] [ðə; ði] ['stiːmə(r)] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [bætʃ] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [kʊk] ,
Now put on the steamer and let it remain until the batch begins to cook ,
现在 放 在 这 汽船 和 让 它 保持 直到 这 批 开始 到 厨师 ,
[ðen] [rɪ'muːv] ;
then remove ;
然后 消除 ;

现在把它放在蒸笼里，蒸到食物开始熟透后，就把它拿出来；

[ɪn] [ðɪs] [wei] [ɔːl] [ðə; ði] [greɪnz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ədhɪrɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n]
in this way all the grains of sugar adhereing to the sides of the basin
在 这 方式 全部 这 谷物 的 糖 粘附 到 这 侧面 的 这 盆地
[ɑː(r); ə(r)] [wɒʃt] [daʊn] ;
are washed down ;
是 洗过 向下 ;

这样就能将粘在盆壁上的所有糖粒都冲下来；

[haʊ'evə(r)] , [ɪf] ['eni] [ʃʊd; ʃəd] [rɪ'meɪn] [ðeɪ] [mʌst; məst] [bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [wɪð] [ə; eɪ] [dæmp] [spʌndʒ] [ɔ:(r)] [klɒθ] , [æz; əz] [-]
however , if any should remain they must be removed with a damp sponge or cloth , as [18]
然而 , 如果 任何 应该 保持 他们 必须 是 已移除 和 一个 潮湿 海绵 或者 布 , 作为 [-]

但是，如果还有残留物，必须用湿海绵或布将其清除，如[18]

['ʌðəwaɪz] [ðeɪ] [mait] [greɪn] [jɔ:(r); jə(r)] [bætʃ] .
otherwise they might grain your batch .
否则 他们 可能 粮食 你的 批 .

否则他们可能会给你的那批货造成损害。

[naʊ] [kʊk] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [dʒʌst] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] [tɜ:n] ['jeləʊ] ,
Now cook till the sugar just begins to turn yellow ,
现在 厨师 直到 这 糖 只是 开始 到 转动 黄色的 ,

现在继续煮，直到糖开始变黄为止。

[ðen] [rɪ'mu:v] [æt; ət] [wʌns] [ænd; ənd] [pɔ:(r)] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [gri:zd] [slæb] , [ɔ:(r)] [ɪf] ['bɔɪlɪŋ] [baɪ] [ə; eɪ] [θə'mɒmɪtə(r)] ,
then remove at once and pour out on a greased slab , or if boiling by a thermometer ,
然后 消除 在 一次 和 倒 出去 在 一个 涂油 板 , 或者 如果 沸腾 经过 一个 温度计 ,

然后立即取出，倒在抹了油的石板上，或者如果用温度计测量沸腾情况，

[rɪ'mu:v] [bætʃ] [æt; ət] [ə'baʊt] 330° .
remove batch at about 330° .
消除 批 在 关于 330° .

大约在 330° 时取出批次。

[naʊ] [θrəʊ] [ɪn] [ðə; ði] ['edʒɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bætʃ] [ænd; ənd] [fəʊld] [ɔ:l] [tə'geðə(r)] ,
Now throw in the edges of the batch and fold all together ,
现在 扔 在 这 边缘 的 这 批 和 折叠 全部 一起 ,

现在把面团边缘也塞进去，然后一起折叠起来。

[teɪk] [ə'baʊt] [tu:] [paʊndz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bætʃ] [waɪl] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [stɪl] [hɒt] ,
take about two pounds of the batch while it is still hot ,
拿 关于 二 磅 的 这 批 尽管 它 是 仍然 热的 ,

趁热取大约两磅这批食材，

[ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:; tə] [ˌaɪ 'ti:] [red] ['kʌlə(r)] , [ænd; ənd] [wɜ:k] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [wɪð] [jɔ:(r); jə(r)] [hændz] [ɔ:(r)] [ə; eɪ] [bætʃ] [naɪf] ,
and add to it red color , and work it in with your hands or a batch knife ,
和 添加 到 它 红色的 颜色 , 和 工作 它 在 和 你的 双手 或者 一个 批 刀 ,

加入红色色素，用手或刮刀将其揉匀。

[ðen] [pleɪs] [ˌaɪ 'ti:] [ɒn] [ðə; ði] ['spɪnɪŋ] ['teɪb(ə)l] [bɪ'fɔ:(r)] [ðə; ði] ['hi:tə(r)] , [tu:; tə] [ki:p] [ˌaɪ 'ti:] [wɔ:m] .
then place it on the spinning table before the heater , to keep it warm .
然后 地方 它 在 这 旋转 桌子 前 这 加热器 , 到 保持 它 温暖的 .

然后将其放在加热器前的旋转台上，以保持温度。

[naʊ] [pleɪs] [ðə; ði] [bætʃ] [ɒn] [ðə; ði] [hʊk] , [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] [wɪð] ['pepəmɪnt] [ɔɪl] , [ænd; ənd] [pʊl] ['pɜ:fɪktli] [waɪt] ,
Now place the batch on the hook , and flavor with peppermint oil , and pull perfectly white ,
现在 地方 这 批 在 这 钩 , 和 味道 和 薄荷 油 , 和 拉 完美 白色的 ,

现在把这批鱼钩挂上钩子，淋上薄荷油调味，然后拉出洁白的鱼线。

[ðen] [fɔːm] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][rəʊl] ;
then form it into a roll ;
然后 形式 它 进入 一个 卷 ;

然后将其卷成卷;

[teɪk] [ə'baʊt] [wʌn] - [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] [red] [piːs] [ænd; ənd] [pʊl] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [waɪd] [strɪp] [dʒʌst] [lɒŋ]
take about one - half of the red piece and pull it into a wide strip just long
拿 关于 一 - 一半 的 这 红色的 片 和 拉 它 进入 一个 宽的 条 只是 长的
[ɪ'nʌf] [tuː; tə] [riːtʃ] ['leŋθwaɪz] [ə'krɒs] [ðə; ði] [bætʃ] ,
enough to reach lengthwise across the batch ,
足够的 到 抵达 纵向 穿过 这 批 ,

取大约一半的红色面团，将其拉成一条宽条，长度刚好能横跨整个面团。

[ðen] [spɪn] [aʊt] [ðə; ði] [rɪ'meɪndə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [red] ['ɪntuː] [sɪks] [smɔːl] [strɪps] ,
then spin out the remainder of the red into six small strips ,
然后 旋转 出去 这 余 的 这 红色的 进入 六 小的 条状物 ,

然后将剩余的红色纱线纺成六条小条，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [seɪm] ['mænə(r)] [ɒn] [bætʃ] , [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [ə'pɑːt] ;
and place them in same manner on batch , about one inch apart ;
和 地方 他们 在 相同的 方式 在 批 , 关于 一 英寸 除 ;

并以同样的方式将它们放在一起，彼此间隔约一英寸;

[ðen] ['teɪkɪŋ] [həʊld] [ɒv; əv] [wʌn] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bætʃ] [wɪð] [raɪt] [hænd] , [həʊld] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ,
then taking hold of one end of the batch with right hand , hold it up ,
然后 采取 抓住 的 一 结尾 的 这 批 和 正确的 手 , 抓住 它 向上 ,

然后右手抓住这批货物的末端，将其举起，

['letɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [fɔːm] [ɪt'self] ['ɪntuː] [ðə; ði] [ʃeɪp] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [waɪn] ['bɒt(ə)l] ;
letting it form itself into the shape of a wine bottle ;
出租 它 形式 本身 进入 这 形状 的 一个 葡萄酒 瓶子 ;

让它自然形成酒瓶的形状;

[naʊ] [rəʊl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] ['hiːtə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wɔːm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [spɪn] [aʊt] ['naɪsli] ,
now roll it before the heater until it is warm enough to spin out nicely ,
现在 卷 它 前 这 加热器 直到 它 是 温暖的 足够的 到 旋转 出去 很好 ,

现在把它放在加热器前滚动，直到它足够热，可以顺利地纺成线。

[ænd; ənd] [waɪl] [wʌn] ['pɜːs(ə)n] [kiːps] [ðə; ði] [bætʃ] [ɪn] [ʃeɪp] , [let] [ə'nʌðə(r)] [spɪn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ,
and while one person keeps the batch in shape , let another spin it out ,
和 尽管 一 人 保持 这 批 在 形状 , 让 其他 旋转 它 出去 ,

一个人负责保持面团的形状，另一个人负责搅拌。

['rəʊlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] [hiː; hi] [dʌz] [səʊ] ;
rolling it as he does so ;
滚动 它 作为 他 做 所以 ;

他一边滚动一边这样做;

[wen] [ɒv; əv] [ðə; ði] [leŋkθ; leŋθ] [dɪ'zaɪəd] [breɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [baɪ] ['sʌd(ə)nli] ['straɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] [edʒ]
when of the length desired break it off by suddenly striking it with the edge
什么时候 的 这 长度 想要的 休息 它 离开 经过 突然 引人注目 它 和 这 边缘
[ɒv; əv] [ðə; ði] [hænd] ,
of the hand ,
的 这 手 ,

达到所需长度后，用手掌边缘猛击将其折断。

[ɔː(r)] ['kʌtɪŋ] [wɪð] [ðə; ði] [ʃɪəz] , [ænd; ənd] [hæv; həv] [ə; eɪ] [θɜːd] ['pɑːti] [rəʊl] [ʌn'tɪl] [kəʊld] ,
or cutting with the shears , and have a third party roll until cold ,
或者 切割 和 这 剪 , 和 有 一个 第三 派对 卷 直到 寒冷的 ,

或者用剪刀剪开，然后让第三方滚压冷却。

[ðen] [kʌt] [ðə; ði] [stɪks] [ɪn] [leŋθs] ['wɒntɪd] , [baɪ] [miːnz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kændi] [ʃɪəz] .
then cut the sticks in lengths wanted , by means of the candy shears .
然后 切 这 棍子 在 长度 通缉 , 经过 方法 的 这 糖果 剪 .

然后用糖果剪刀将糖棍剪成所需的长度。

['lemən] [stɪk] . [-]
LEMON STICK . [19]
柠檬 戳 . [-]

柠檬棒。[19]

[prɪ'peə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [seɪm] [æz; əz] ['pepəmɪnt] ; [liːv] [ðə; ði] [bætʃ] [klɪə(r)] ,
Prepare and cook same as peppermint ; leave the batch clear ,
准备 和 厨师 相同的 作为 薄荷 ; 离开 这 批 清除 ,

准备和烹煮方法与薄荷相同；煮好后沥干水分。

[ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] [wɪð] ['lemən] [ɔɪl] [ɒn] [ðə; ði] [slæb] [bɪ'fɔː(r)] ['θrəʊɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [tə'geðə(r)] ; [ðen] ['teɪkɪŋ] [ə'baʊt] ,
and flavor with Lemon Oil on the slab before throwing it together ; then takeing about ,
和 味道 和 柠檬 油 在 这 板 前 投掷 它 一起 ; 然后 服用 关于 ,

在将所有食材混合之前，先在砧板上淋上柠檬油调味；然后静置约……

[ɔː(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [hɑːf] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [ðæt] [juː; jʊ] ['kʌləd] [red] [fɔː(r); fə(r)] [mɪnt] ,
or a little more than half the quantity that you colored red for mint ,
或者 一个 小的 更多的 比 一半 这 数量 那 你 有色 红色的 为了 薄荷 ,

或者略多于你用红色颜料标记的薄荷叶量的一半，

[pʊl] [waɪt] [ɒn] [ðə; ði] [hʊk] ; [fɔːm] [ðɪs] ['ɪntuː] [strɪps] [ɒn] [ðə; ði] [bætʃ] , [æz; əz] [juː; jʊ] [dɪd] [ɪn] [mɪnt] ,
pull white on the hook ; form this into strips on the batch , as you did in mint ,
拉 白色的 在 这 钩 ; 形式 这 进入 条状物 在 这 批 , 作为 你 做过 在 薄荷 ,

将白色线钩在钩子上；像处理薄荷叶一样，将钩子上的白色线弯成条状。

[ðen] [spɪn] [aʊt] ['sʌmwɒt] [smɔːlə(r)] , [æz; əz] [ðə; ði] ['kændi] ['biːɪŋ] [klɪə(r)] [wɪl] [weɪ] ['hevɪə] .
then spin out somewhat smaller , as the candy being clear will weigh heavier .
然后 旋转 出去 有些 较小的 , 作为 这 糖果 存在 清除 将要 称重 较重 .

然后旋转得稍微小一些，因为透明的糖果会更重。

['wɪntəgriːn] [stɪk] .
WINTERGREEN STICK .
冬青 戳 .

冬青枝。

[seɪm] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] , [ɪk'sept] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] , ['kʌlə(r)] [red] [ɪn] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n] ;
Same as before , except when it begins to boil , color red in the basin ;
相同的 作为 前 , 除了 什么时候 它 开始 到 熬 , 颜色 红色的 在 这 盆地 ;

与之前相同，只是当水开始沸腾时，盆里的水会变成红色；

[wen] [pɔː] [aʊt] [ɒn] [ðə; ði] [slæb] [ænd; ənd] [kuːld] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [pʊl] ,
when poured out on the slab and cooled enough to pull ,
什么时候 倾倒 出去 在 这 板 和 冷却 足够的 到 拉 ,

当面糊倒在混凝土板上并冷却到可以拉拔的程度时，

[rɪ'zɜːv] [ə'baʊt] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [klɪə(r)] [red] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [straɪps] ;
reserve about one pound of the clear red for the stripes ;
预订 关于 一 磅 的 这 清除 红色的 为了 这 条纹 ;

预留大约一磅清澈的红色颜料用于制作条纹；

[ðen] ['hævɪŋ] ['pʊld] [ðə; ði] [rɪ'meɪndə(r)] [ə; eɪ] [naɪs] [pɪŋk] [ʃeɪd] , [fɔːm] [ðə; ði] [klɪə(r)] [red] [piːs] ['ɪntuː] [θriː] [straɪps] ,
then having pulled the remainder a nice pink shade , form the clear red piece into three stripes ,
然后 拥有 拉 这 余 一个 好的 粉色的 阴影 ， 形式 这 清除 红色的 片 进入 三 条纹 ，

然后，将剩余部分染成漂亮的粉红色，再将鲜红色部分染成三条条纹。

[ɒv; əv] ['iːv(ə)n] [saɪz] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] [bætʃ] [ə'baʊt] [θriː] ['ɪntʃɪz] [ə'pɑːt] , [ænd; ənd] [prə'siːd] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
of even size , and place them on the batch about three inches apart , and proceed as before .
的 甚至 尺寸 ， 和 地方 他们 在 这 批 关于 三 英寸 除 ， 和 继续 作为 前 .

将大小均匀的食材放在批次上，彼此间隔约三英寸，然后按之前的步骤进行操作。

['sɪnəmən] [stɪk] .
CINNAMON STICK .
肉桂 戳 .

肉桂棒。

[seɪm] [æz; əz] ['pepəmɪnt] , [ɪk'sept] [pʊt] [θriː] [red] [straɪps] , [æz; əz] [ɪn] ['wɪntəgriːn] .
Same as peppermint , except put three red stripes , as in wintergreen .
相同的 作为 薄荷 ， 除了 放 三 红色的 条纹 ， 作为 在 冬青 .

与薄荷味相同，只是像冬青味那样加上三条红色条纹。

['sæsəfræs] [stɪk] .
SASSAFRAS STICK .
黄樟 戳 .

黄樟木棒。

['pʊld] [waɪt] , [wɪð] [tuː] [red] [ænd; ənd] [wʌn] ['jeləʊ] [straɪp] , [ðə; ði] ['jeləʊ] ['biːɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [red] .
Pulled white , with two red and one yellow stripe , the yellow being between the red .
拉 白色的 ， 和 二 红色的 和 一 黄色的 条纹 ， 这 黄色的 存在 之间 这 红色的 .

通体白色，有两条红色条纹和一条黄色条纹，黄色条纹位于两条红色条纹之间。

[kləʊv] [stɪk] .
CLOVE STICK .
丁香 戳 .

丁香棒。

[klɪə(r)] , [wɪð] [θriː] [waɪt] [straɪps] [ɒv; əv] ['iːv(ə)n] [saɪz] . [-]
Clear , with three white stripes of even size . [20]
清除 ， 和 三 白色的 条纹 的 甚至 尺寸 . [-]

透明，有三条大小均匀的白色条纹。[20]

[fruːt] [rɒk] .
FRUIT ROCK .
水果 岩石 .

水果岩。

[ðiːz] [gʊdz] [rɪ'kwaɪə(r)] [ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [ɒv; əv] ['præktɪs] ,
These goods require a great deal of practice ,
这些 商品 要求 一个 伟大的 交易 的 实践 ，

这些物品需要大量的练习才能制作出来。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [njuː] [bɪˈɡɪnə(r)] [wɪl] [weɪst] [kənˈsɪdərəb(ə)l][ˈʃʊɡə(r)] [bɪˈfɔː(r)] [hiː; hi] [kæn; kən] [əˈkʌmplɪʃ]
and a new beginner will waste considerable sugar before he can accomplish
和 一个 新的 初学者 将要 浪费 大量 糖 前 他 能 完成
[ˌaɪ ˈtiː][ɪn][fɜːst] - [klɑːs] [staɪl] .
it in first - class style .
它 在 第一的 - 班级 风格 .

而一个新手在能够出色地完成之前，会浪费大量的糖。

[ai][ʃæl; ʃəl][ɪkˈspleɪn][ə; eɪ] [fjuː] [kaɪndz] ,
I shall explain a few kinds ,
我 将 解释 一个 很少 种类 ,

我将解释几种类型，

[ænd; ənd][baɪ][ðə; ði] [taɪm] [juː; jʊ][kæn; kən] [meɪk] [ðiːz] [ˈnaɪsli] [juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi][ˈeɪb(ə)l][tuː; tə] [meɪk]
and by the time you can make these nicely you will be able to make
和 经过 这 时间 你 能 制作 这些 很好 你 将要 是 有能力的 到 制作
[ˈeni] [dɪˈzaɪn] [juː; jʊ] [meɪ] [wɪʃ] .
any design you may wish .
任何 设计 你 可能 希望 .

等你能够熟练地制作这些的时候，你就能制作出任何你想要的图案了。

[ˈstrɔːbəri] [rɒk] .
STRAWBERRY ROCK .
草莓 岩石 .

草莓摇滚。

[bɔɪl] [ˈeni] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv][ˈʃʊɡə(r)] , [triːt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [ˈmænə(r)][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [stɪk] [ˈkændi] ;
Boil any amount of sugar , treat in the same manner as for stick candy ;
熬 任何 数量 的 糖 , 对待 在 这 相同的 方式 作为 为了 戳 糖果 ;

将任意量的糖煮沸，按制作棒状糖果的方法处理；

[wen] [dʌn] [pɔː(r)] [aʊt] [ˈɔːlməʊst] [tuː] - [θɜːdz] [ɒv; əv] [bætʃ] [ɒn][ðə; ði][slæb] ,
when done pour out almost two - thirds of batch on the slab ,
什么时候 完毕 倒 出去 几乎 二 - 三分之一 的 批 在 这 板 ,

完成后，将大约三分之二的面糊倒在石板上。

[ænd; ənd][ˈkʌlə(r)][ðə; ði] [rest] [red] [ɪn][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] , [ænd; ənd] [pleɪs] [əˈɡen] [ɒn][ðə; ði] [ˈfɜːnɪs] ,
and color the rest red in the basin , and place again on the furnace ,
和 颜色 这 休息 红色的 在 这 盆地 , 和 地方 再次 在 这 炉 ,

将盆中剩余的食材染成红色，然后再次放在炉子上。

[ˈstɜːrɪŋ] [ðə; ði][ˈkʌlə(r)][ˈɪntuː][ðə; ði] [bætʃ] , [ðen] [pɔː(r)] [aʊt] .
stirring the color into the batch , then pour out .
搅拌 这 颜色 进入 这 批 , 然后 倒 出去 .

将色素搅拌到面糊中，然后倒掉。

[naʊ] [teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv][ðə; ði][fɜːst] [pɔː] [aʊt] , [seɪ] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd]
Now take a small piece of the first poured out , say three - fourths of a pound
现在 拿 一个 小的 片 的 这 第一的 倾倒 出去 , 说 三 - 第四部分 的 一个 磅
,
,
,

现在取一小块倒出来的液体，比如说四分之三磅，

[ænd; ənd][ˈkʌlə(r)] [ɡriːn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ ˈtiː][bɪˈfɔː(r)][ðə; ði][ˈhiːtə(r)] .
and color green and place it before the heater .
和 颜色 绿色的 和 地方 它 前 这 加热器 .

涂成绿色，放在加热器前面。

[naʊ] [pʊl] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['pɜːfɪktli] [waɪt] ; [teɪk] [ə'baʊt] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [ðɪs] [ænd; ənd] [fɔːm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [rəʊl] ,
Now pull the remaining perfectly white ; take about one pound of this and form into a roll ,
现在 拉 这 其余的 完美 白色的 ; 拿 关于 一 磅 的 这 和 形式 进入 一个 卷 ,

现在取出剩下的纯白色面团；取大约一磅面团，揉成卷状。

[ə'baʊt] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] ['ɪntʃɪz] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ] , [ðen] [ræp] [ə'raʊnd] [ðɪs] [ə'baʊt] [wʌn] - [θɜːd] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] [red] [bætʃ] .
about four or five inches in length , then wrap around this about one - third of your red batch .
关于 四 或者 五 英寸 在 长度 , 然后 裹 大约 这 关于 一 - 第三 的 你的 红色的 批 .

大约四五英寸长，然后用它包裹住大约三分之一的红色面团。

[naʊ] [spɪn] [ðɪs] [aʊt] [ə'baʊt] [faɪv] [fiːt] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ] ,
Now spin this out about five feet in length ,
现在 旋转 这 出去 关于 五 脚 在 长度 ,

现在把它展开成大约五英尺长，

[ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ˌfɪf'tiːn] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [fɔː(r)] ['ɪntʃɪz] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ] .
and cut it into fifteen pieces about four inches in length .
和 切 它 进入 十五 件 关于 四 英寸 在 长度 .

将其切成十五段，每段约四英寸长。

[naʊ] [pʊt] [faɪv] [ɒv; əv] [ðiːz] [tə'geðə(r)] , [ðen] [fɔː(r)] [ɒn] [tɒp] [-]
Now put five of these together , then four on top [21]
现在 放 五 的 这些 一起 , 然后 四 在 顶部 [-]

现在把五个这样的放在一起，然后在上面放四个[21]

[ɒv; əv] [ðiːz] , [ðen] [θriː] , [ðen] [tuː] [ænd; ənd] [wʌn] , ['fɔːmɪŋ] [ə; eɪ] ['traɪæŋg(ə)l] .
of these , then three , then two and one , forming a triangle .
的 这些 , 然后 三 , 然后 二 和 一 , 成型 一个 三角形 .

其中，先是三个，然后是两个和一个，形成一个三角形。

[naʊ] [fɔːm] [jɔː(r); jə(r)] [griːn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['veri] [θɪn] , [waɪd] [strɪp] [ə'baʊt] [twelv] ['ɪntʃɪz] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ] ;
Now form your green into a very thin , wide strip about twelve inches in length ;
现在 形式 你的 绿色的 进入 一个 非常 薄的 , 宽的 条 关于 十二 英寸 在 长度 ;

现在将绿叶蔬菜擀成一条约十二英寸长的细长条；

[kʌt] [ɪn] [θriː] ['iːkwəl] ['piːsɪz] ,
cut in three equal pieces ,
切 在 三 平等的 件 ,

切成三等份，

[leɪ] [tuː] [ɒv; əv] [ðiːz] [flæt] [ɒn] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [ænd; ənd] [stænd] [ðə; ði] [θɜːd] [wʌn] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] .
lay two of these flat on the table and stand the third one in the middle .
躺 二 的 这些 平坦的 在 这 桌子 和 站立 这 第三 一 在 这 中间 .

将其中两个平放在桌子上，将第三个竖放在中间。

[naʊ] [pleɪs] [ə; eɪ] [blɒk] [ɒv; əv] [waɪt] [ɒn] ['aɪðə(r)] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˌpɜːpən'dɪkjələ(r)] [piːs] ,
Now place a block of white on either side of the perpendicular piece ,
现在 地方 一个 堵塞 的 白色的 在 任何一个 边 的 这 垂直 片 ,

现在在垂直木块的两侧各放一块白色木块，

['fɔːmɪŋ] [ə; eɪ] [skweə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [həʊl] ; [pleɪs] [ðɪs] [ɒn] [ðə; ði] [beɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['traɪæŋg(ə)l] [ɔːl'redi] [fɔːmd] .
forming a square of the whole ; place this on the base of the triangle already formed .
成型 一个 正方形 的 这 所有的 ; 地方 这 在 这 根据 的 这 三角形 已经 形成 .

将整体构成一个正方形；将其放置在已形成的三角形的底边上。

[naʊ] [ræp] [ɔːl] [ðə; ði] [waɪt] [rɪ'meɪnɪŋ] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [həʊl] ,
Now wrap all the white remaining around the whole ,
现在 裹 全部 这 白色的 其余的 大约 这 所有的 ,

现在将剩下的白色面团全部包裹起来，

[ðen] ['fɔːmɪŋ] [ðə; ði] [red] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [θɪn] [ʃiːt] [ræp] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [waɪt] [ænd; ənd] [spɪn] [aʊt]
then forming the red into a thin sheet wrap around the white and spin out
然后 成型 这 红色的 进入 一个 薄的 床单 裹 大约 这 白色的 和 旋转 出去
[æz; əz] [stɪk] ['kændi] ,
as stick candy ,
作为 戳 糖果 ,

然后将红色面糊擀成薄片，包裹住白色面糊，旋转制成棒状糖果。

[wen] [kəʊld] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [kʌts] , [baɪ] ['həʊldɪŋ] [ə; eɪ] [stɪk] [ɪn] [ðə; ði] [left] [hænd] ,
when cold cut into small cuts , by holding a stick in the left hand ,
什么时候 寒冷的 切 进入 小的 削减 , 经过 保持 一个 戳 在 这 左边 手 ,

用左手握住木棍，将冷切物切成小块。

['letɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [rest] [ɒn] [æn; ən] ['aɪən] [bɑː(r)] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [ɪn] [ðə; ði] [raɪt] .
letting it rest on an iron bar and cutting with a knife in the right .
出租 它 休息 在 一个 铁 酒吧 和 切割 和 一个 刀 在 这 正确的 .

让它放在铁杆上，然后用刀从右侧切割。

['lemən] ['slaɪsɪz] . [-]
LEMON SLICES . [22]
柠檬 切片 . [-]

柠檬片。[22]

['hævɪŋ] [kʊkt] [jɔː(r); jə(r)] [bætʃ] [seɪm] [æz; əz] [lɑːst] , [pɔː(r)] [ɔːl] [aʊt] [ɒn] [ðə; ði] [slæb] [ænd; ənd] ['kʌlə(r)]
Having cooked your batch same as last , pour all out on the slab and color
拥有 煮熟 你的 批 相同的 作为 最后的 , 倒 全部 出去 在 这 板 和 颜色
[wʌn] - [fɔːθ] ['jeləʊ] ;
one - fourth yellow ;
一 - 第四 黄色的 ;

将这批面糊按照上次的方法煮熟，全部倒在案板上，取四分之一染成黄色；

[pʊl] [ə'nʌðə(r)] [wʌn] - [fɔːθ] [waɪt] ,
pull another one - fourth white ,
拉 其他 一 - 第四 白色的 ,

再拉出四分之一的白色，

[teɪk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [waɪt] [dʒʌst] ['pʊld] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ænd; ənd] [rəʊl] [ɔːl] [ðə; ði] [klɪə(r)] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː]
take of the white just pulled one - half pound and roll all the clear around it
拿 的 这 白色的 只是 拉 一 - 一半 磅 和 卷 全部 这 清除 大约 它
[ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [wei] [æz; əz] [ðə; ði] [waɪt] [wɪl] [biː; bi] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] ,
in such a way as the white will be in the center ,
在 这样的 一个 方式 作为 这 白色的 将要 是 在 这 中心 ,

取下刚才拉出的半磅白色面团，然后将周围的透明面团滚动，使白色面团位于中心。

[ðen] [kʌt] [ðɪs] ['ɪntuː] [tuː] ['piːsɪz] , [wʌn] ['biːɪŋ] ['sʌmwɒt] ['lɑːdʒə(r)] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] ;
then cut this into two pieces , one being somewhat larger than the other ;
然后 切 这 进入 二 件 , 一 存在 有些 更大的 比 这 其他 ;

然后将其切成两块，一块比另一块稍大一些；

[teɪk] [ðə; ði] ['lɑːdʒə(r)] [wʌn] , [spɪn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [strɪp] [ə'baʊt] [θriː] [fiːt] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ] ,
take the larger one , spin it out into a strip about three feet in length ,
拿 这 更大的 一 , 旋转 它 出去 进入 一个 条 关于 三 脚 在 长度 ,

取较大的那根，将其纺成约三英尺长的条状，

[ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [sɪks] [stɪks] [ɒv; əv] ['iːv(ə)n] [leŋkθ; leŋθ] ;
and cut into six sticks of even length ;
和 切 进入 六 棍子 的 甚至 长度 ;

切成六根长度相同的棍子；

[pleɪs] [tuː] [ɒv; əv] [ðiːz] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [θɜːd] [wʌn] [ɒn] [tɒp] , ['fɔːmɪŋ] [ə; eɪ] ['traɪæŋ(ə)l] ;
place two of these together and third one on top , forming a triangle ;
地方 二 的 这些 一起 和 第三 一 在 顶部 , 成型 一个 三角形 ;

将其中两个并排放置，第三个放在上面，形成一个三角形；

[duː; də] [ðə; ði] [seɪm] [wɪð] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [θriː] ,
do the same with the other three ,
做 这 相同的 和 这 其他 三 ,

对其他三个也进行同样的操作。

[kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['pʊld] [piːs] [left] [ænd; ənd] [fɔːm] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [tuː] [θɪn]
cut a small piece from the pulled piece left and form it into two thin
切 一个 小的 片 从 这 拉 片 左边 和 形式 它 进入 二 薄的
[ʃiːts] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [tuː] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tuː] ['traɪˌæŋgl] ;
sheets and cover two sides of the two triangles ;
纸张 和 覆盖 二 侧面 的 这 二 三角形 ;

从拉出的剩余部分切下一小块，将其折成两片薄片，分别覆盖两个三角形的两边；

[pʊl] [aʊt] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [klɪə(r)] [piːs] [seɪm] [æz; əz] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [ænd; ənd] [fɔːm] [tuː] [mɔː(r)]
pull out the remaining clear piece same as the other and form two more
拉 出去 这 其余的 清除 片 相同的 作为 这 其他 和 形式 二 更多的
['traɪˌæŋgl] ;
triangles ;
三角形 ;

像之前一样，把剩下的透明片拉出来，再形成两个三角形；

[ðen] [pleɪs] [ðə; ði] [tuː] ['traɪˌæŋgl] ['kʌvəd] [waɪt] ['ɒpəzɪt] [iːtʃ] ['ʌðə(r)] , [ðen] [ðə; ði] [tuː] ['ʌðə(r)]
then place the two triangles covered white opposite each other , then the two other
然后 地方 这 二 三角形 涵盖 白色的 对面的 每个 其他 , 然后 这 二 其他
[wʌnz] ['ɒpəzɪt] ,
ones opposite ,
一个 对面的 ,

然后将两个涂成白色的三角形相对放置，再将另外两个三角形相对放置。

[ðə; ði] [ʃɑːp] ['edʒɪz] [ɒv; əv] [ɔːl] ['miːtɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] .
the sharp edges of all meeting in the center .
这 锋利的 边缘 的 全部 会议 在 这 中心 .

所有尖锐的边缘都汇聚于中心。

[naʊ] [ræp] [ðə; ði] [waɪt] [rɪ'meɪnɪŋ] [ə'raʊnd] [ðɪs] , [ðen] [ðə; ði] ['jeləʊ] , [ænd; ənd] [spɪn] [aʊt] [æz; əz]
Now wrap the white remaining around this , then the yellow , and spin out as
现在 裹 这 白色的 其余的 大约 这 , 然后 这 黄色的 , 和 旋转 出去 作为
[bɪ'fɔː(r)] .
before .
前 .

现在将剩下的白色线缠绕在上面，然后再缠绕黄色线，然后像之前一样纺成线。

['tʃekəbɔːd] .
CHECKERBOARD .
棋盘 .

棋盘。

['hævɪŋ] [pɔː] [ðə; ði] [bætʃ] [ɒn] [ðə; ði] [slæb] , ['kʌlə(r)] [-]
Having poured the batch on the slab , color [23]
拥有 倾倒 这 批 在 这 板 , 颜色 [-]

将颜料浇在石板上后，颜色[23]

[wʌn] - [θɜːd] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] ['tʃɒklət] ;
one - third of it chocolate ;
一 - 第三 的 它 巧克力 ;

其中三分之一是巧克力；

[ðɪs] [ɪz] [dʌn] [baɪ] [niːdɪŋ] ['ɪntuː][ðə; ði] [bætʃ] [ə'baʊt] [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]
this is done by kneeding into the batch about one and one - half ounces of
这 是 完毕 经过 揉捏 进入 这 批 关于 一 和 一 - 一半 盎司 的
['meltɪd] ['tʃɒklət] [tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] .
melted chocolate to each pound .
融化 巧克力 到 每个 磅 .

具体做法是，每磅面团中加入约 1.5 盎司融化的巧克力。

[naʊ] [liːv] [ə'nʌðə(r)] [wʌn] - [θɜːd] [ɒv; əv][ðə; ði] [bætʃ] [klɪə(r)][ænd; ənd] [pʊl] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [θɜːd] ,
Now leave another one - third of the batch clear and pull the remaining third ,
现在 离开 其他 一 - 第三 的 这 批 清除 和 拉 这 其余的 第三 ,

现在留出三分之一的原料，取出剩下的三分之一。

[rɪ'zɝvɪŋ] [frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː][bɪ'fɔː(r)] ['pʊlɪŋ] , [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [paʊndz] ; [fɔːm] [ðə; ði][klɪə(r)]
reserving from it before pulling , one and one - half pounds ; form the clear
预订 从 它 前 拉 , 一 和 一 - 一半 磅 ; 形式 这 清除
['ɪntuː][ə; eɪ][skweə(r)] ,
into a square ,
进入 一个 正方形 ,

取出后留出一磅半；将剩余部分整形成正方形。

['ɔːlsəʊ][ðə; ði] ['tʃɒklət] [ænd; ənd] [pleɪs] [bəuθ] [tə'geðə(r)] , [ðen] [pʊl] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [eɪt] [fiːt] [ɪn]
also the chocolate and place both together , then pull it out eight feet in
还 这 巧克力 和 地方 两个都 一起 , 然后 拉 它 出去 八 脚 在
[leŋkθ; leŋθ] ,
length ,
长度 ,

把巧克力也放进去，然后把两者放在一起，再拉出八英尺长。

['kiːpɪŋ] [ðə; ði] [strɪps] [skweə(r)] .
keeping the strips square .
保持 这 条状物 正方形 .

保持条状物呈正方形。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

弗莱实用糖果制作法，(Frye's Practical Candy Maker Comprising) 第2/4页

[naʊ] [kʌt] ['ɪntuː] [ˌsɪks'tiːn] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [sɪks] ['ɪntʃɪz] [iːtʃ] [ænd; ənd] [bɪld] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [skweə(r)] [blɒk] ,
Now cut into sixteen pieces of six inches each and build into a square block ,
现在 切 进入 十六 件 的 六 英寸 每个 和 建造 进入 一个 正方形 堵塞 ,

现在将它们切成十六块，每块六英寸长，然后拼成一个正方形方块。

[ðə; ði] ['tʃɒklət] [ɒn] [ðə; ði] [klɪə(r)] , [ðə; ði] [klɪə(r)] [ɒn] [ðə; ði] ['tʃɒklət] ,
the chocolate on the clear , the clear on the chocolate ,
这 巧克力 在 这 清除 , 这 清除 在 这 巧克力 ,

巧克力在透明层上，透明层在巧克力上，

[ðen] [ræp] [ðə; ði] [waɪt] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [spɪn] [aʊt] [ðə; ði] [smɔːl] [klɪə(r)] [piːs] ['ɪntuː] ['veri] [smɔːl] [strɪps] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] [bætʃ] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [ə'pɑːt] ,
then wrap the white around it and spin out the small clear piece into very small strips and place them on the batch about one inch apart ,
然后 裹 这 白色的 大约 它 和 旋转 出去 这 小的 清除 片 进入 非常 小的 条状物 和 地方 他们 在 这 批 关于 一 英寸 除 ,

然后将白色部分包裹起来，把小块透明部分纺成非常细的条状，并将它们间隔约一英寸放置在批次上。

[prə'siːd] [tuː; tə] [spɪn] [aʊt] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
proceed to spin out as before .
继续 到 旋转 出去 作为 前 .

继续像之前那样旋转。

['letəd] ['kændi] .
LETTERED CANDY .
字母 糖果 .

字母糖果。

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [æz; əz] [ðə; ði] [fruːt] [rɒk] ,
This is made in the same manner as the Fruit Rock ,
这 是 制成 在 这 相同的 方式 作为 这 水果 岩石 ,

它的做法和水果糖一样。

[ænd; ənd] ['sɪmpli] [rɪ'kwaɪəz] [gʊd] [teɪst] [ænd; ənd] ['præktɪs] . [-]
and simply requires good taste and practice . [24]
和 简单地 需要 好的 品尝 和 实践 . [-]

只需要良好的品味和练习。[24]

[drɒps] .
DROPS .
滴 .

滴。

['lemən] [ɔː(r)] ['saʊə(r)] [drɒps] .
LEMON OR SOUR DROPS .
柠檬 或者 酸的 滴 .

柠檬味或酸味糖。

[kʊk] [jɔː(r); jə(r)] [bætʃ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] ['lemən] [stɪk] , [ə'baʊt] [twelv] [paʊndz] ,
Cook your batch the same as for Lemon Stick , about twelve pounds ,
厨师 你的 批 这 相同的 作为 为了 柠檬 戳 , 关于 十二 磅 ,

按照制作柠檬棒的方法烹制这批大约十二磅的量，

[pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɒn] [ðə; ði] [slæb] , [fɪl] [æn; ən] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [glɑːs] [hɑːf] [fʊl] [ɒv; əv] [tɑː'tærɪk] ['æsɪd] ,
pour it out on the slab , fill an ordinary glass half full of tartaric acid ,
倒 它 出去 在 这 板 , 充满 一个 普通的 玻璃 一半 满的 的 酒石酸 酸 ,

把它倒在石板上，用普通玻璃杯装半杯酒石酸，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [wɜːk] [ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ə; eɪ] [peɪst] ; [ˈskætə(r)] [ðɪs] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði]
add a little water , and work it into a paste ; scatter this over the
添加 一个 小的 水 , 和 工作 它 进入 一个 粘贴 ; 分散 这 超过 这
[bætʃ] ,
batch ,
批 ,

加少许水，捣成糊状；将糊状物撒在食材上。

[ˈɔːlsəʊ][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [ˈlemən] [ɔɪl] .
also a few drops of lemon oil .
还 一个 很少 滴 的 柠檬 油 .

再加几滴柠檬油。

[naʊ] [θrəʊ] [ðə; ði] [bætʃ] [təˈgeðə(r)] , [ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði] [bætʃ] [naɪf] [wɜːk] [ðə; ði][ˈæsɪd] [θruː]
Now throw the batch together , and with the batch knife work the acid through
现在 扔 这 批 一起 , 和 和 这 批 刀 工作 这 酸 通过
[ðə; ði] [bætʃ] ;
the batch ;
这 批 ;

现在将所有材料混合在一起，用刀片将酸拌入材料中；

[wen] [kəʊld] [ɪˈnʌf] [rʌn] [θruː] [ðə; ði] [drɒp] [məˈʃiːn] , [ˈeni] [dɪˈzaɪn] [dɪˈzaɪəd] ;
when cold enough run through the drop machine , any design desired ;
什么时候 寒冷的 足够的 跑步 通过 这 降低 机器 , 任何 设计 想要的 ;

当温度足够低时，用滴胶机制作任何想要的图案；

[rɪˈmembə(r)][ðə; ði][ˈæsɪd][ænd; ənd][ˈfleɪvə(r)][mʌst; məst][biː; bi] [wɜːkt] [ɪn] [waɪl] [ðə; ði] [bætʃ] [ɪz] [stɪl] [hɒt]
remember the acid and flavor must be worked in while the batch is still hot
记住 这 酸 和 味道 必须 是 工作 在 尽管 这 批 是 仍然 热的
.
.
.

记住，酸味和调味料必须在汤汁还热的时候加入。

[ðə; ði][əʊld] [wei] [ɒv; əv][ˈjuːzɪŋ][ðə; ði][ˈæsɪd] , [draɪ] , [dʌz] [nɒt] [meɪk] [æz; əz] [naɪs] [drɒp] [æz; əz][ðə; ði]
The old way of using the acid , dry , does not make as nice drop as the
这 老的 方式 的 使用 这 酸 , 干燥 , 做 不是 制作 作为 好的 降低 作为 这
[peɪst] .
paste .
粘贴 .

过去使用干酸的方法，做出来的液滴不如糊状酸那样漂亮。

[mɪnt] [drɒps] .
MINT DROPS .
薄荷 滴 .

薄荷糖。

[teɪk] [twelv] [paʊndz] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] , [triːt] [ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [ˈmænə(r)][æz; əz][juː; jʊ] [wʊd]
Take twelve pounds of sugar , treat it in the same manner as you would
拿 十二 磅 的 糖 , 对待 它 在 这 相同的 方式 作为 你 会
[fɔː(r); fə(r)] [mɪnt] [stɪk] .
for Mint Stick .
为了 薄荷 戳 .

取十二磅糖，按照制作薄荷糖的方式进行处理。

[ˈkʌlə(r)] [əˈbaʊt] [tuː] [paʊndz] [red] , [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [straɪps] , [pʊl] [ðə; ði] [rest] [waɪt] ,
Color about two pounds red , for the stripes , pull the rest white ,
颜色 关于 二 磅 红色的 , 为了 这 条纹 , 拉 这 休息 白色的 ,

将大约两磅面粉染成红色，用来做条纹，其余的面粉染成白色。

[fɔːm] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [rəʊl] [ænd; ənd] [pleɪs] [faɪn] [red] [straɪps] [əˈraʊnd] [ðə; ði] [bætʃ] ,
form it into a roll and place fine red stripes around the batch ,
形式 它 进入 一个 卷 和 地方 美好的红色的 条纹 大约 这 批 ，

将其卷成卷状，并在其周围贴上细细的红色条纹。

[əˈbaʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [əˈpɑːt] ; [spɪn] [aʊt] [æz; əz] [stɪk] [ˈkændi] , [bʌt; bət] [duː; də] [nɒt] [rəʊl] [ˌaɪ ˈtiː] ,
about one inch apart ; spin out as stick candy , but do not roll it ,
关于 一 英寸 除 ； 旋转 出去 作为 戳 糖果 ， 但 做 不是 卷 它 ，

间隔约一英寸；像棒棒糖一样搓成条状，但不要滚动。

[æz; əz] [ðə; ði] [straɪps] [ʃʊd; ʃəd] [rɪˈmeɪn] [streɪt] ; [rʌn] [θruː] [ə; eɪ] [ˈsaʊə(r)] [drɒp] [ˈkʌtə(r)] .
as the stripes should remain straight ; run through a sour drop cutter .
作为 这 条纹 应该 保持 直的 ； 跑步 通过 一个 酸的 降低 刀具 .

条纹应保持笔直；通过酸味滴切机进行切割。

" [əʊld] [staɪl] " [mɪnt] [drɒps] . [-]
" OLD STYLE " MINT DROPS . [25]
" 老的 风格 " 薄荷 滴 . [-]

“老式”薄荷糖。[25]

[kʊk] [ˈeni] [ˈnʌmbə(r)] [ɒv; əv] [paʊndz] [ɒv; əv] [klɪə(r)] [skræps] , [æz; əz] [haɪ] [æz; əz] [ˈpɒsəb(ə)l] [wɪˈðaʊt] [ˈbɜːnɪŋ] ;
Cook any number of pounds of clear scraps , as high as possible without burning ;
厨师 任何 数字 的 磅 的 清除 碎屑 ， 作为 高的 作为 可能的 没有 燃烧 ；

将任意数量的干净碎屑用尽可能高的温度烹煮，但不要烧焦；

[juːz] [nəʊ] [kriːm] [ɒv; əv] [ˈtɑːtə(r)] [ɔː(r)] [ˈɡluːkəʊs] ;
use no cream of tartar or glucose ;
使用 不 奶油 的 鞑靼 或者 葡萄糖 ；

不要使用酒石酸氢钾或葡萄糖；

[pɔː(r)] [ɒn] [ðə; ði] [slæb] [ænd; ənd] [ˈfleɪvə(r)] [wɪð] [mɪnt] [ɔɪl] [bɪˈfɔː(r)] [ˈθrəʊɪŋ] [təˈɡeðə(r)] ,
pour on the slab and flavor with mint oil before throwing together ,
倒 在 这 板 和 味道 和 薄荷 油 前 投掷 一起 ，

将混合物倒在木板上，淋上薄荷油调味，然后搅拌均匀。

[pʊl] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bætʃ] [æz; əz] [waɪt] [æz; əz] [ˈpɒsəb(ə)l] ,
pull a small piece of the batch as white as possible ,
拉 一个 小的 片 的 这 批 作为 白色的 作为 可能的 ，

取一小块尽可能洁白的样品，

[ænd; ənd] [fɔːm] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [straɪps] [əˈbaʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [əˈpɑːt] , [əˈraʊnd] [ðə; ði] [bætʃ] ,
and form it into stripes about one inch apart , around the batch ,
和 形式 它 进入 条纹 关于 一 英寸 除 ， 大约 这 批 ，

然后将面糊搓成条状，每条之间间隔约一英寸，环绕着这批物料。

[ænd; ənd] [rʌn] [θruː] [ə; eɪ] [drɒp] [məˈʃiːn] .
and run through a drop machine .
和 跑步 通过 一个 降低 机器 .

然后通过投币机投币。

[mɔːlt; mɒlt] [drɒps] .
MALT DROPS .
麦芽 滴 .

麦芽糖。

[twelv] [paʊndz] [ɒv; əv] [ˈʃʊɡə(r)] , [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ˈtɑːtə(r)] [ɔː(r)] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [ˈɡluːkəʊs] ,
Twelve pounds of Sugar , small spoon of cream tartar or two pounds of glucose ,
十二 磅 的 糖 ， 小的 勺子 的 奶油 鞑靼 或者 二 磅 的 葡萄糖 ，

十二磅糖、一小勺塔塔粉或两磅葡萄糖，

[ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['ʃʊɡə(r)] [bɪ'ɡɪnz] [tuː; tə] [tɜːn] , [ɔː(r)] [ə'baʊt] 330° [baɪ] [ðə; ði] [θə'mɒmɪtə(r)] ,
and cook until sugar begins to turn , or about 330° by the thermometer ,
和 厨师 直到 糖 开始 到 转动 ， 或者 关于 330° 经过 这 温度计 ，

继续煮至糖开始变色，或用温度计测量温度达到约330°F（约165°C）。

[ɪf] ['juːzɪŋ] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] ; [ɪf] ['gluːkəʊs] , [ðə; ði] ['ʃʊɡə(r)] [wɪl] [tɜːn] ['suːnə(r)] .
if using cream of tartar ; if glucose , the sugar will turn sooner .
如果 使用 奶油 的 鞑靼 ；如果 葡萄糖 ， 这 糖 将要 转动 很快 .

如果使用塔塔粉；如果使用葡萄糖，糖会更快变质。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə'baʊt] [wʌn] [paɪnt] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ɒv; əv] [mɔːlt; mɒlt] , ['sləʊli] ; [ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [wɔːm] [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] ,
Now add about one pint extract of Malt , slowly ; this should be warm before adding ,
现在 添加 关于 一 品脱 提炼 的 麦芽 ， 缓慢地 ； 这 应该 是 温暖的 前 添加 ，

现在慢慢加入约一品脱麦芽提取物；加入前麦芽提取物应该是温热的。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [bætʃ] [ɪz] ['redi] [tuː; tə] [pɔː(r)] [ɒn] [ðə; ði] [slæb] , [wɪtʃ] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] ,
stir until batch is ready to pour on the slab , which will require a few moments ,
搅拌 直到 批 是 准备好 到 倒 在 这 板 ， 哪个 将要 要求 一个 很少 时刻 ，

搅拌至面糊可以浇注到平板上，这需要几分钟时间。

[æz; əz] [ðə; ði] [mɔːlt; mɒlt] [ɹɪdj'uːsɪz] [ðə; ði] [bætʃ] ; [biː; bi] ['veri] ['keəf(ə)l] [ænd; ənd] [nɒt] [let] [ˌaɪ 'tiː] [skɔːtʃ] [ɔː(r)] [bɜːn] ,
as the Malt reduces the batch ; be very careful and not let it scorch or burn ,
作为 这 麦芽 减少 这 批 ； 是 非常 小心 和 不是 让 它 烧焦 或者 烧伤 ，

随着麦芽汁的减少，请格外小心，不要让它烧焦或烧糊。

[æz; əz] [ðæt] [wɪl] [dɪ'strɔɪ] [ðə; ði] [faɪn] ['fleɪvə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [mɔːlt; mɒlt] ; [rʌn] [θruː] [ə; eɪ] [drɒp] [mə'ʃiːn] ,
as that will destroy the fine flavor of the Malt ; run through a drop machine ,
作为 那 将要 破坏 这 美好的 味道 的 这 麦芽 ； 跑步 通过 一个 降低 机器 ，

因为那样会破坏麦芽的美味；用滴滤机处理。

['eni] [dɪ'zaɪn] [wɪʃt] .
any design wished .
任何 设计 希望 .

任何设计方案。

[laɪm] [dʒuːs] [drɒps] .
LIME JUICE DROPS .
酸橙 汁 滴 .

青柠汁滴。

[twelv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊɡə(r)] , [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] , [ɔː(r)] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['gluːkəʊs] ;
Twelve pounds of Sugar , small spoon of cream of tartar , or three pounds of glucose ;
十二 磅 的 糖 ， 小的 勺子 的 奶油 的 鞑靼 ， 或者 三 磅 的 葡萄糖 ；

十二磅糖、一小勺塔塔粉或三磅葡萄糖；

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['ʃʊɡə(r)] [ɪz] [dʒʌst] [ɒn] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv] ['tɜːnɪŋ] ['jeləʊ] ,
cook until sugar is just on the point of turning yellow ,
厨师 直到 糖 是 只是 在 这 观点 的 转弯 黄色的 ，

煮至糖即将变黄即可。

['kiːpɪŋ] [ðə; ði] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n] [wel] [wɒʃt] [daʊn] ;

keeping the sides of the basin well washed down ;

保持 这 侧面 的 这 盆地 出色地 洗过 向下 ;

保持盆壁清洁；

[pɔː(r)] [aʊt] [æt; ət] [wʌns] [ɒn] [ɔɪld] [ɔː(r)] [griːzd] [slæb] , [ˌeɪ diː 'diː] [-]

pour out at once on oiled or greased slab , add [26]

倒 出去 在 一次 在 涂油 或者 涂油 板 , 添加 [-]

立即倒在涂油或涂油脂的板上，加入[26]

[tuː; tə] [bætʃ] [ə'baʊt] [wʌn] - [hɑːf] [æz; əz] [mʌtʃ] [tɑː'tærɪk] ['æsɪd] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] ['lemən] [drɒps] ;

to batch about one - half as much tartaric acid as for Lemon Drops ;

到 批 关于 一 - 一半 作为 很多 酒石酸 酸 作为 为了 柠檬 滴 ;

用量约为柠檬糖的一半的酒石酸；

[fɔːm] [ðə; ði] ['æsɪd] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [peɪst] [baɪ] ['ædɪŋ] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [laɪm] [dʒuːs] ,

form the acid into a paste by adding to it a few drops of Lime Juice ,

形式 这 酸 进入 一个 粘贴 经过 添加 到 它 一个 很少 滴 的 酸橙 汁 ,

将酸液加入几滴青柠汁，搅拌成糊状。

[wɜːk] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] [bætʃ] , [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] ['lemən] ,

work it into the batch , in the same way as for lemon ,

工作 它 进入 这 批 , 在 这 相同的 方式 作为 为了 柠檬 ,

像处理柠檬一样，把它拌入面糊中。

[tə'geðə(r)] [wɪð] [hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːn] [griːn] ['kʌlə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ɒv; əv] [laɪm] ;

together with half a teaspoon green color , and a few drops of Oil of Lime ;

一起 和 一半 一个 茶匙 绿色的 颜色 , 和 一个 很少 滴 的 油 的 酸橙 ;

加入半茶匙绿色色素和几滴酸橙油；

[ðen] [rʌn] [θruː] [ə; eɪ] [drɒp] [mə'ʃiːn] , ['fɔːmɪŋ] [ə; eɪ] [θɪn] [raʊnd] , [ɔː(r)] [skweə(r)] [drɒp] .

then run through a drop machine , forming a thin round , or square drop .

然后 跑步 通过 一个 降低 机器 , 成型 一个 薄的 圆形的 , 或者 正方形 降低 .

然后通过滴片机，形成薄薄的圆形或方形液滴。

[waɪld] ['tʃeri] [drɒps] .

WILD CHERRY DROPS .

荒野 樱桃 滴 .

野樱桃糖。

[twelv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] , [ɔː(r)] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['gluːkəʊs] ;

Twelve pounds of Sugar , small spoon of cream of tartar , or three pounds of glucose ;

十二 磅 的 糖 , 小的 勺子 的 奶油 的 鞑靼 , 或者 三 磅 的 葡萄糖 ;

十二磅糖、一小勺塔塔粉或三磅葡萄糖；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [red] ['kʌlə(r)] , [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [tɪnt] [ðə; ði] [bætʃ] ,

when it boils add a few drops of red color , just enough to tint the batch ,

什么时候 它 沸腾 添加 一个 很少 滴 的 红色的 颜色 , 只是 足够的 到 着色 这 批 ,

水沸腾后加入几滴红色色素，只需足够给汤汁着色即可。

[ðen] [kʊk] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['veri] [hɑːd] [kræk] , [ɔː(r)] 300° [ɔː(r)] 310° .

then cook to a very Hard Crack , or 300° or 310° .

然后 厨师 到 一个 非常 难的 裂缝 , 或者 300° 或者 310° .

然后烹煮至非常硬的裂纹，或达到 300° 或 310°。

[set] [ɒf] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['ekstrækt; ɪk'strækt][ɒv; əv][waɪld] ['tʃeri] [ænd; ənd]
Set off and stir in a tablespoon of extract of Wild Cherry and
放 离开 和 搅拌 在 一个 汤匙 的 提炼 的 荒野 樱桃 和
[pɔː(r)] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [griːzd] [slæb] [bɪ'twiːn] ['aɪən][bɑːrz] .
pour out on a greased slab between iron bars .
倒 出去 在 一个 涂油 板 之间 铁 酒吧 .

搅拌均匀后，加入一汤匙野樱桃提取物，然后倒在涂了油的铁条之间的板上。

[meɪk] [ðə; ði] [bætʃ] ['kʌvə(r)][ə; eɪ] [speɪs] [æt; ət] [liːst] [θriː] [fiːt] [skweə(r)] ;
Make the batch cover a space at least three feet square ;
制作 这 批 覆盖 一个 空间 在 至少 三 脚 正方形 ；

确保这批物料覆盖至少三平方英尺的空间；

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [rʌn] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ]['kærəmel]['mɑːkə(r)] ,
as soon as it cools a little , run over it with a caramel marker ,
作为 很快 作为 它 冷却 一个 小的 ， 跑步 超过 它 和 一个 焦糖 标记 ，

稍微冷却后，用焦糖笔在上面画一圈。

[bəuθ] [weɪz] ; [ðɪs] [mʌst; məst][biː; bi] [dʌn] ['kwɪkli] [ɔː(r)][ðə; ði] [bætʃ] [wɪl] [get] [tuː] [kəʊld][tuː; tə] [mɑːk] .
both ways ; this must be done quickly or the batch will get too cold to mark .
两个都 方式 ； 这 必须 是 完毕 迅速地 或者 这 批 将要 得到 也 寒冷的 到 标记 .

两种方法都可以；必须迅速完成，否则这批产品会太冷而无法标记。

['hɔːhaʊnd] [drɒps] .
HOARHOUND DROPS .
白毛猎犬 滴 .

猎犬滴剂。

[bɔɪl] [ɪn] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [ɔː(r)] [ten] ['mɪnɪts] [ə'baʊt] [faɪv] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]
Boil in three quarts of water for five or ten minutes about five ounces of
熬 在 三 夸脱 的 水 为了 五 或者 十 分钟 关于 五 盎司 的
['hɔːhaʊnd] ,
Hoarhound ,
白毛猎犬 ，

将约五盎司的白花蛇舌草放入三夸脱水中煮五到十分钟。

[ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] .
then strain through a fine sieve .
然后 拉紧 通过 一个 美好的 筛 .

然后用细筛过滤。

[teɪk] [ðɪs] ['lɪkə(r)] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] [twelv] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl]
Take this liquor and add to it twelve pounds of Sugar and a small
拿 这 酒 和 添加 到 它 十二 磅 的 糖 和 一个 小的
[spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] ,
spoon of cream of tartar ,
勺子 的 奶油 的 鞑靼 ，

取此酒，加入十二磅糖和一小勺塔塔粉。

[ɔː(r)] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['gluːkəʊs] , [ænd; ənd] [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [hɑːd] [kræk] , [ɔː(r)] 290° [ɔː(r)] 300° .
or two pounds of glucose , and cook to a Hard Crack , or 290° or 300° .
或者 二 磅 的 葡萄糖 ， 和 厨师 到 一个 难的 裂缝 ， 或者 290° 或者 300° .

或者加入两磅葡萄糖，煮至硬裂，即 290° 或 300°。

[ðen] [pɔː(r)] [aʊt] [ænd; ənd] [rʌn] [θruː] [ə; eɪ] [mə'ʃiːn] , [-]
Then pour out and run through a machine , [27]
然后 倒 出去 和 跑步 通过 一个 机器 ， [-]

然后倒出并送入机器中处理[27]

[ɔː(r)] [mɑːk] [wɪð] [ə; eɪ]['kærəmel]['mɑːkə(r)] , [æz; əz][waɪld] ['tʃeri] .
or mark with a caramel marker , as Wild Cherry .
或者 标记 和 一个 焦糖 标记 ， 作为 荒野 樱桃 .

或者用焦糖色记号笔标记，如野樱桃色。

[ɔːl] [ɔː(r)] [pɑːt] [klɪə(r)] [skræps] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['ʃʊɡə(r)] ,
All or part clear scraps can be used instead of sugar ,
全部 或者 部分 清除 碎屑 能 是 用过的 反而 的 糖 ,

可以用全部或部分透明的碎屑代替糖。

[ɪn] [wɪtʃ] [keɪs] [juːz] [nəʊ] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] [ɔː(r)] ['ɡluːkəʊs] .
in which case use no cream of tartar or glucose .
在 哪个 案件 使用 不 奶油 的 鞑靼 或者 葡萄糖 .

在这种情况下，不要使用酒石酸氢钾或葡萄糖。

['bəʊnˌset] [drɒps] .
BONESET DROPS .
骨板 滴 .

骨碎补滴剂。

[seɪm] [æz; əz] ['hɔːhaʊnd] , [ɪk'sept] [meɪk] [ə; eɪ] ['lɪkə(r)] [ɒv; əv] ['bəʊnˌset] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['hɔːhaʊnd] .
Same as Hoarhound , except make a liquor of Boneset instead of Hoarhound .
相同的 作为 白毛猎犬 , 除了 制作 一个 酒 的 骨板 反而 的 白毛猎犬 .

与 Hoarhound 相同，只是用 Boneset 代替 Hoarhound 来制作酒。

['aɪslənd] [mɒs] [drɒps] .
ICELAND MOSS DROPS .
冰岛 苔藓 滴 .

冰岛苔藓滴。

[bɔɪl] [faɪv] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['aɪslənd] [mɒs] [ɪn] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] ;
Boil five ounces of Iceland Moss in three quarts of water for ten minutes ;
熬 五 盎司 的 冰岛 苔藓 在 三 夸脱 的 水 为了 十 分钟 ;

将五盎司冰岛苔藓放入三夸脱水中煮十分钟；

[streɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['lɪkə(r)] [twelv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊɡə(r)] , [smɔːl] [spuːn] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] ,
strain and add to liquor twelve pounds of Sugar , small spoon cream of tartar ,
拉紧 和 添加 到 酒 十二 磅 的 糖 , 小的 勺子 奶油 的 鞑靼 ,

过滤后，向酒中加入十二磅糖和一小勺塔塔粉。

[ɔː(r)] [tuː] [paʊndz] ['ɡluːkəʊs] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kʌmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['kʌlə(r)] [ə; eɪ] [diːp] [red] ;
or two pounds glucose ; when it comes to a boil color a deep red ;
或者 二 磅 葡萄糖 ; 什么时候 它 来 到 一个 熬 颜色 一个 深的 红色的 ;

或两磅葡萄糖；煮沸后呈深红色；

[kʊk] [tuː; tə] [seɪm] [dɪ'ɡriː] [æz; əz] ['hɔːhaʊnd] ,
cook to same degree as Hoarhound ,
厨师 到 相同的 程度 作为 白毛猎犬 ,

烹饪水平与Hoarhound相同，

['fleɪvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɔɪl] ['ænɪs] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ɒn] [slæb] [bɪ'twiːn] ['aɪən] [bɑːrz] [ænd; ənd] [mɑːk] [wɪð] ['kærəmel] ['mɑːkə(r)] .
flavor with a few drops Oil Anise and pour on slab between iron bars and mark with caramel marker .
味道 和 一个 很少 滴 油 八角 和 倒 在 板 之间 铁 酒吧 和 标记 和 焦糖 标记 .

加入几滴茴香油调味，倒在铁条之间的木板上，用焦糖笔标记。

[flæks] [siːd] [drɒps] .
FLAX SEED DROPS .
亚麻 种子 滴 .

亚麻籽滴剂。

[sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] ,
Six pounds of Sugar , one quart of water , small spoon of cream of tartar ,
六 磅 的 糖 , 一 夸脱 的 水 , 小的 勺子 的 奶油 的 鞑靼 ,

六磅糖，一夸脱水，一小勺塔塔粉，

[ɔː(r)][wʌn][ɔː(r)] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['gluːkəʊs] ; [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [hɑːd] [kræk] ,
or one or two pounds of glucose ; cook to a Hard Crack ,
或者 一 或者 二 磅 的 葡萄糖 ; 厨师 到 一个 难的 裂缝 ,

或一两磅葡萄糖；煮至硬裂。

[ðen] [stɜː(r)][ɪn] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [həʊl] [ɔː(r)] ['paʊdəd] [flæks] - [siːdz] [ænd; ənd][let] [kʊk] [ə; eɪ]
then stir in three ounces of whole or powdered Flax - seeds and let cook a
然后 搅拌 在 三 盎司 的 所有的 或者 粉末状 亚麻 - 种子 和 让 厨师 一个
[fjuː] ['məʊmənts] ;
few moments ;
很少 时刻 ;

然后拌入三盎司整粒或亚麻籽粉，煮几分钟；

[pɔː(r)] [aʊt] [ænd; ənd]['aɪðə(r)] [mɑːk] ['ɪntuː] [sk'weəz] [wɪð] ['kærəmel]['mɑːkə(r)] , [ɔː(r)] [rʌn] [θruː] [ə; eɪ]
pour out and either mark into squares with caramel marker , or run through a
倒 出去 和 任何一个 标记 进入 正方形 和 焦糖 标记 , 或者 跑步 通过 一个
[drɒp] [mə'ʃiːn] .
drop machine .
降低 机器 .

倒出后，可以用焦糖笔画成方块，或者用滴胶机滴胶。

['ɪŋglɪʃ] ['bɑːli] ['ʃʊgə(r)] [drɒps] .
ENGLISH BARLEY SUGAR DROPS .
英语 大麦 糖 滴 .

英国大麦糖滴。

[sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [smɔːl] [spuːn] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] , [ɔː(r)][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['gluːkəʊs] ;
Six pounds of Sugar , small spoon cream of tartar , or one pound of glucose ;
六 磅 的 糖 , 小的 勺子 奶油 的 鞑靼 , 或者 一 磅 的 葡萄糖 ;

六磅糖、一小勺塔塔粉或一磅葡萄糖；

[kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [hɑːd] [-]
cook to a Hard [28]
厨师 到 一个 难的 [-]

煮至硬[28]

[kræk] , [ɔː(r)] 290° .
Crack , or 290° .
裂缝 , 或者 290° .

裂纹，或 290°。

[stɜː(r)][ɪn][fɔː(r)] ['aʊnsɪz] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [ɔɪl] ,
Stir in four ounces butter and a few drops of Lemon Oil ,
搅拌 在 四 盎司 黄油 和 一个 很少 滴 的 柠檬 油 ,

拌入四盎司黄油和几滴柠檬油，

[ðen] [pɔː(r)] [aʊt] [ænd; ənd] [mɑːk] [æz; əz] ['aɪslənd] [mɒs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
then pour out and mark as Iceland Moss , etc .
然后 倒 出去 和 标记 作为 冰岛 苔藓 , ETC .

然后倒出并标记为冰岛苔藓等。

[tɑː(r)] [drɒps] .
TAR DROPS .
焦油 滴 .

焦油滴。

[sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] , [ɔː(r)] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]
Six pounds of Sugar , small spoon of cream of tartar , or two pounds of
六 磅 的 糖 ， 小的 勺子 的 奶油 的 鞑靼 ， 或者 二 磅 的
['gluːkəʊs] ;
glucose ;
葡萄糖 ；

六磅糖、一小勺塔塔粉或两磅葡萄糖；

[kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [hɑːd] [kræk] , [ɔː(r)] 290° .
cook to a Hard Crack , or 290° .
厨师 到 一个 难的 裂缝 ， 或者 290° .

煮至硬裂，或 290°。

[pɔː(r)] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ] [wel] [griːzd] [slæb][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt][ə; eɪ] [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv][paɪn][tɑː(r)] ;
Pour out on a well greased slab and add about a small spoon of Pine Tar ;
倒 出去 在 一个 出色地 涂油 板 和 添加 关于 一个 小的 勺子 的 松树 焦油 ；

倒在涂好油脂的木板上，再加入一小勺松焦油；

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [bætʃ] [naɪf] [wɜːk] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði] [bætʃ] , [ænd; ənd] [rʌn] [θruː] [ə; eɪ][drɒp]
then with a batch knife work it through the batch , and run through a drop
然后 和 一个 批 刀 工作 它 通过 这 批 ， 和 跑步 通过 一个 降低
[mə'ʃiːn] .
machine .
机器 .

然后使用批量切割刀将其切入批次中，再通过落料机进行处理。

[fruːt] [drɒps] , [faɪv] ['fleɪvəz] .
FRUIT DROPS , FIVE FLAVORS .
水果 滴 ， 五 口味 .

水果软糖，五种口味。

['twenti] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [kriːm]
Twenty pounds of Sugar , three quarts of water , a heaping teaspoon of cream
二十 磅 的 糖 ， 三 夸脱 的 水 ， 一个 堆积 茶匙 的 奶油
[ɒv; əv]['tɑːtə(r)] ,
of tartar ,
的 鞑靼 ，

二十磅糖，三夸脱水，一大勺塔塔粉，

[ɔː(r)][ˌsɪks'tiːn] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv]['gluːkəʊs] ;
or sixteen pounds of Sugar and four pounds of glucose ;
或者 十六 磅 的 糖 和 四 磅 的 葡萄糖 ；

或十六磅糖和四磅葡萄糖；

[kʊk] [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [tɜːn] ['jeləʊ] , [ðen] [pɔː(r)] [aʊt] [æt; ət][wʌns] ;
cook till the Sugar begins to turn yellow , then pour out at once ;
厨师 直到 这 糖 开始 到 转动 黄色的 ， 然后 倒 出去 在 一次 ；

煮至糖开始变黄，然后立即倒出；

[tuː; tə][wʌn] [fɔːθ] [ɒv; əv][ðə; ði] [bætʃ] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [drɒps][ɒv; əv] [red] ['kʌlə(r)] ,
to one fourth of the batch add two or three drops of red color ,
到 一 第四 的 这 批 添加 二 或者 三 滴 的 红色的 颜色 ，

在四分之一的样品中加入两三滴红色色素，

[dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [braɪt] [pɪŋk] , [ðen] [tuː] [fʊl] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][tɑː'tærɪk]['æsɪd]
just enough to make it a bright pink , then two full teaspoons of tartaric acid
只是 足够的 到 制作 它 一个 明亮的 粉色的 ， 然后 二 满的 茶匙 的 酒石酸 酸
[peɪst] ,
paste ,
粘贴 ，

加入适量糖浆调成亮粉色，然后加入两茶匙酒石酸糊。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv]['nektə(r)] ;
and a few drops of Nectar ;
和 一个 很少 滴 的 花蜜 ;

还有几滴花蜜；

[tuː; tə] [ə'nʌðə(r)] [fɔːθ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bætʃ] [ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [red] ['kʌlə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [diːp] [red] ,
to another fourth of the batch add sufficient red color to make it a deep red ,
到 其他 第四 的 这 批 添加 充足的 红色的 颜色 到 制作 它 一个 深的 红色的 ,

在另外四分之一的量中加入足够的红色素，使其变成深红色。

[ðə; ði] [seɪm] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['æsɪd] [peɪst] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['strɔːbəri] ['fleɪvə(r)] ;
the same quantity of acid paste , and a few drops of Strawberry flavor ;
这 相同的 数量 的 酸 粘贴 , 和 一个 很少 滴 的 草莓 味道 ;

等量的酸性糊状物，以及几滴草莓香精；

[tuː; tə] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bætʃ] [ˌeɪ diː 'diː] [æz; əz] [mʌtʃ] ['æsɪd] [æz; əz] [wɒz; wəz] ['gɪv(ə)n] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [tuː] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [ɔɪl] ;
to the remaining half of the batch add as much acid as was given to the other two and a few drops of Lemon Oil ;
到 这 其余的 一半 的 这 批 添加 作为 很多 酸 作为 曾是 给定 到 这 其他 二 和 一个 很少 滴 的 柠檬 油 ;

在剩余的一半样品中加入与另外两份样品相同的酸，再加入几滴柠檬油；

[rʌn] [ðiːz] [θruː] [ə; eɪ] [drɒp] [mə'ʃiːn] , ['fɔːmɪŋ] [raʊnd] [drɒps] .
run these through a drop machine , forming round drops .
跑步 这些 通过 一个 降低 机器 , 成型 圆形的 滴 .

将这些水滴放入水滴成型机中，形成圆形水滴。

[naʊ] [kʊk] [ten] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [-]
Now cook ten pounds of Sugar [29]
现在 厨师 十 磅 的 糖 [-]

现在煮十磅糖[29]

[ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] , ['kʌlə(r)] [wʌn] - [hɑːf] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] ['ɒrɪndʒ] [ʃeɪd] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['æsɪd] [peɪst] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ,
in the same manner , color one - half of it Orange shade and flavor , add acid paste as before ,
在 这 相同的 方式 , 颜色 一 - 一半 的 它 橙子 阴影 和 味道 , 添加 酸 粘贴 作为 前 ,

用同样的方法，将其中一半染成橙色并调味，像以前一样加入酸味糊状物。

[ðə; ði] ['ʌðə(r)] [hɑːf] ['kʌlə(r)] [griːn] , [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] [laɪm] [dʒuːs] ; [rʌn] [θruː] [ðə; ði] [seɪm] [set] [ɒv; əv] [rəʊlz] .
the other half color green , and flavor Lime Juice ; run through the same set of rolls .
这 其他 一半 颜色 绿色的 , 和 味道 酸橙 汁 ; 跑步 通过 这 相同的 放 的 卷 .

另一半染成绿色，加入青柠汁调味；用同样的卷饼机卷一下。

['tæfi] . [-]
TAFFIES . [30]
太妃糖 . [-]

太妃糖。[30]

[və'nɪlə] ['tæfi] .
VANILLA TAFFY .
香草 太妃糖 .

香草太妃糖。

[sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][ɔː(r)] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['gluːkəʊs] ;
Six pounds of Sugar , small spoon of cream of tartar or two pounds of glucose ;
六 磅 的 糖 , 小的 勺子 的 奶油 的 鞑靼 或者 二 磅 的 葡萄糖 ;

六磅糖，一小勺塔塔粉，或两磅葡萄糖；

[kʊk] [dʒʌst][tuː; tə][ðə; ði] [kræk] , [ɔː(r)] 252° , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] [waɪl] ['kʊkɪŋ] [wʌn] [və'nɪlə] [biːn] ,
cook just to the Crack , or 252° , add to it while cooking one Vanilla Bean ,
厨师 只是 到 这 裂缝 , 或者 252° , 添加 到 它 尽管 烹饪 一 香草 豆 ,

煮至锅底出现裂纹（或温度达到252°），煮的过程中加入一根香草豆荚。

[splɪt][ɪn] [tuː] ; [wen] [pɔː] [ɒn][ðə; ði][slæb] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [biːn] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [ɪ'nʌf] ,
split in two ; when poured on the slab remove the bean , and when cold enough ,
分裂 在 二 ; 什么时候 倾倒 在 这 板 消除 这 豆 , 和 什么时候 寒冷的 足够的 ,

分成两半；倒在石板上后取出豆子，待其冷却后，

[pʊl] ['pɜːfɪktli] [waɪt] ; [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði] [hʊk] [ænd; ənd] [pʊl] ['ɪntuː] [lɒŋ] [strɪps] ,
pull perfectly white ; remove from the hook and pull into long strips ,
拉 完美 白色的 ; 消除 从 这 钩 和 拉 进入 长的 条状物 ,

拉出洁白的线；从钩子上取下，拉成长条。

[ðen] [kʌt]['ɪntuː] ['piːsɪz] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['ɪntʃɪz] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] , [ænd; ənd] [ræp] [ɪn][wæks]['peɪpə(r)] .
then cut into pieces three or four inches in length , and wrap in wax paper .
然后 切 进入 件 三 或者 四 英寸 在 长度 , 和 裹 在 蜡 纸 .

然后切成三四英寸长的小段，用蜡纸包裹起来。

[ɪf] ['brɪt(ə)l] ['tæfi] [ɪz] ['wɒntɪd] , [kʊk] [ðɪs] [seɪm] [bætʃ] [tuː; tə][ðə; ði] [hɑːd] [kræk] ,
If brittle taffy is wanted , cook this same batch to the Hard Crack ,
如果 脆 太妃糖 是 通缉 , 厨师 这 相同的 批 到 这 难的 裂缝 ,

如果想要脆硬的太妃糖，就把这批太妃糖煮到硬裂状态。

[ɔː(r)] 290° ; [fɔːm] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [keɪk] , [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi]['brəʊkən] [wɪð] [ə; eɪ] ['hæmə(r)] [æz; əz][səʊld] .
or 290° ; form it into a large cake , which may be broken with a hammer as sold .
或者 290° ; 形式 它 进入 一个 大的 蛋糕 , 哪个 可能 是 破碎的 和 一个 锤 作为 卖 .

或 290°；将其做成一个大饼，出售时可用锤子敲碎。

[ɪf] ['fleɪvərɪŋ] [wɪð] [ðə; ði]['ekstrækt; ɪk'strækt] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði] [biːn] , [duː; də][səʊ] [waɪl] ['pʊlɪŋ] [ɒn] [ðə; ði] [hʊk] .
If flavoring with the extract instead of the bean , do so while pulling on the hook .
如果 调味 和 这 提炼 反而 的 这 豆 , 做 所以 尽管 拉 在 这 钩 .

如果用提取物而不是咖啡豆来调味，请在拉钩的同时进行调味。

[paɪn] ['æp(ə)l] ['tæfi] .
PINE APPLE TAFFY .
松树 苹果 太妃糖 .

菠萝太妃糖。

[kʊk] [seɪm] [æz; əz] [və'nɪlə] , [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː][nəʊ]['fleɪvə(r)][ɪn]['beɪs(ə)n] ,
Cook same as Vanilla , except add no flavor in basin ,
厨师 相同的 作为 香草 , 除了 添加 不 味道 在 盆地 ,

烹饪方法与香草口味相同，只是在锅里不要加任何调味料。

[ænd; ənd] [let] [ðə; ði] [bætʃ] [riːtʃ] [ðə; ði] [hɑːd] [kræk] [dɪ'griː] , [ðen] [pɔː(r)] [aʊt] [tuː] - [θɜːdz] [ɒv; əv]
and let the batch reach the Hard Crack degree , then pour out two - thirds of
和 让 这 批 抵达 这 难的 裂缝 程度 , 然后 倒 出去 二 - 三分之一 的
[ðə; ði] [bætʃ] ;
the batch ;
这 批 ;

待酒液达到硬裂度后，倒出三分之二的酒液；

['kʌlə(r)] [ðə; ði] [rest] [ɪn] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n] [ə; eɪ] [braɪt] [red] , [pʊl] [ðə; ði] [fɜːst] [pɔː] [aʊt] ,
color the rest in the basin a bright red , pull the first poured out ,
颜色 这 休息 在 这 盆地 一个 明亮的 红色的 , 拉 这 第一的 倾倒 出去 ,

将盆中剩余的液体染成鲜红色，然后倒出最先倒出的液体。

[waɪt] , [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] [paɪn] ['æp(ə)l] ; [fɔːm] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [keɪk] ,
white , and flavor Pine Apple ; form it into a cake ,
白色的 , 和 味道 松树 苹果 ; 形式 它 进入 一个 蛋糕 ,

白色，菠萝味；将其做成蛋糕，

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [spred] [ðə; ði] [red] ['piːsɪz] [aʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [ʃiːt] , ['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [waɪt] .
and having spread the red pieces out into a sheet , cover it over the white .
和 拥有 传播 这 红色的 件 出去 进入 一个 床单 , 覆盖 它 超过 这 白色的 .

将红色布片铺成一张，盖在白色布片上。

['lemən] ['tæfi] . [-]
LEMON TAFFY . [31]
柠檬 太妃糖 . [-]

柠檬太妃糖。[31]

[seɪm] [æz; əz] [və'nɪlə] ; ['kʌlə(r)] ['jeləʊ] [ɪn] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n] [bɪ'fɔː(r)] ['pɔːrɪŋ] [aʊt] , [ðen] ['fleɪvə(r)] ['lemən]
Same as Vanilla ; color yellow in the basin before pouring out , then flavor Lemon
相同的 作为 香草 ; 颜色 黄色的 在 这 盆地 前 浇注 出去 , 然后 味道 柠檬
[ɒn] [ðə; ði] [hʊk] .
on the hook .
在 这 钩 .

与香草口味相同；在倒入之前先在盆中染成黄色，然后在钩子上加入柠檬调味。

['tʃɒklət] ['tæfi] .
CHOCOLATE TAFFY .
巧克力 太妃糖 .

巧克力太妃糖。

[seɪm] [æz; əz] [və'nɪlə] ; [wen] [ɒn] [ðə; ði] [slæb] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [bætʃ] [sɪks] ['aʊnsɪz] ['meltɪd]
Same as Vanilla ; when on the slab add to the batch six ounces melted
相同的 作为 香草 ; 什么时候 在 这 板 添加 到 这 批 六 盎司 融化
['tʃɒklət] ,
Chocolate ,
巧克力 ,

与香草口味相同；在制作过程中，加入六盎司融化的巧克力。

[wɜːk] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] [bætʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [bætʃ] [naɪf] .
work it into the batch with a batch knife .
工作 它 进入 这 批 和 一个 批 刀 .

用刮刀将其拌入面糊中。

['kəʊkəˌnʌt] ['tæfi] .
COCOANUT TAFFY .
椰子 太妃糖 .

椰子太妃糖。

[sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] , [ɔː(r)] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['gluːkəʊs] ;
Six pounds of Sugar , small spoon of cream of tartar , or three pounds of glucose ;
六 磅 的 糖 ， 小的 勺子 的 奶油 的 鞑靼 ， 或者 三 磅 的 葡萄糖 ；

六磅糖、一小勺塔塔粉或三磅葡萄糖；

[kʊk] [tuː; tə][ðə; ði] [hɑːd] [kræk] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] ;
cook to the Hard Crack , then add three grated Cocoanuts ;
厨师 到 这 难的 裂缝 ， 然后 添加 三 磨碎的 椰子 ；

煮至硬裂，然后加入三个磨碎的椰子；

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [bætʃ] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] [sɒft] [kræk] ; [pɔː(r)] [aʊt] [æt; ət] [wʌns] ; [wen] [sə'fɪʃntli] [kəʊld] ,
stir until the batch reaches the Soft Crack ; pour out at once ; when sufficiently cold ,
搅拌 直到 这 批 到达 这 柔软的 裂缝 ； 倒 出去 在 一次 ；什么时候 足够 寒冷的 ，

搅拌至酒液达到软裂点；立即倒出；待其充分冷却后，

[pʊl] [waɪt] [ɒn][ðə; ði] [hʊk] , [ænd; ənd] [rʌn] [aʊt] ['ɪntuː] [strɪps] ; [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] ,
pull white on the hook , and run out into strips ; cut into pieces ,
拉 白色的 在 这 钩 ， 和 跑步 出去 进入 条状物 ； 切 进入 件 ，

将白色线钩住，拉成条状；切成小块，

['eni] [leŋkθ; leŋθ] [dɪ'zaɪəd] , [ænd; ənd] [ræp] [ɪn][wæks]['peɪpə(r)] .
any length desired , and wrap in wax paper .
任何 长度 想要的 ， 和 裹 在 蜡 纸 .

剪成所需长度，然后用蜡纸包裹。

" [əʊld] [staɪl] " [mə'læsɪz] .
" OLD STYLE " MOLASSES .
" 老的 风格 " 糖蜜 .

“老式”糖蜜。

[faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][wʌn]['gælən][ɒv; əv][en] . [əʊ] . [mə'læsɪz] ;
Five pounds of Sugar and one gallon of N . O . Molasses ;
五 磅 的 糖 和 一 加仑 的 N . 哦 . 糖蜜 ；

五磅糖和一加仑无糖蜜；

[pʊt] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [hɑːd] [bɔːl] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [swiːt] ['bʌtə(r)] ,
put on the fire and cook to a Hard Ball , then add two pounds of sweet butter ,
放 在 这 火 和 厨师 到 一个 难的 球 ， 然后 添加 二 磅 的 甜的 黄油 ，

放在火上煮至硬球状，然后加入两磅甜黄油。

[ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [bætʃ] [dʒʌst] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] [sɒft] [kræk] , [ɔː(r)] 252° ,
and continue the cooking until the batch just reaches the Soft Crack , or 252° ,
和 继续 这 烹饪 直到 这 批 只是 到达 这 柔软的 裂缝 ， 或者 252° ，

继续烹煮，直到这批豆子达到软裂温度，即252°C。

[ɪf] [ɪn]['wɪntə(r)] ; [ɪf] [ɪn] ['sʌmə(r)] , [kʊk] [tuː; tə][ðə; ði] [kræk] , [ɔː(r)] 260° ;
if in winter ; if in summer , cook to the Crack , or 260° ;
如果 在 冬天 ；如果 在 夏天 ， 厨师 到 这 裂缝 ， 或者 260° ；

如果在冬季；如果在夏季，煮至裂纹，或 260°；

[pɔː(r)] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ] [griːzd] [slæb] , [ænd; ənd] [pʊl] [tuː; tə][ə; eɪ] [braɪt] ['gəʊldən]['kʌlə(r)] ;
pour out on a greased slab , and pull to a bright golden color ;
倒 出去 在 一个 涂油 板 ， 和 拉 到 一个 明亮的 金的 颜色 ；

倒在涂了油的板上，拉至金黄色；

[fɔːm] ['ɪntuː] [strɪps] , [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [bɑːrz] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] ['ɪntʃɪz] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ] ; [ræp] [ɪn] [wæks] ['peɪpə(r)] .
form into strips , and cut into bars four or five inches in length ; wrap in wax paper .
形式 进入 条状物 , 和 切 进入 酒吧 四 或者 五 英寸 在 长度 ; 裹 在 蜡 纸 .

将面团搓成长条，切成四五英寸长的条状；用蜡纸包裹。

[ə'nʌðə(r)] [mə'læsɪz] ['tæfi] . [-]
ANOTHER MOLASSES TAFFY . [32]
其他 糖蜜 太妃糖 . [-]

另一种糖蜜太妃糖。[32]

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['gluːkəʊs] , [ænd; ənd] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] ;
Three pounds of Sugar , three pounds of glucose , and one quart of Molasses ;
三 磅 的 糖 , 三 磅 的 葡萄糖 , 和 一 夸脱 的 糖蜜 ;

三磅糖，三磅葡萄糖，一夸脱糖蜜；

[kʊk] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɒft] [kræk] ; [set] [ɒf] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [bætʃ] [wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [ˌsælə'reɪtəs] ;
cook to the Soft Crack ; set off and stir into the batch one teaspoon of saleratus ;
厨师 到 这 柔软的 裂缝 ; 放 离开 和 搅拌 进入 这 批 一 茶匙 的 萨勒拉图斯 ;

煮至软裂；取出，在锅中加入一茶匙盐酸芹；

[pɔː(r)] [ɒn] [ə; eɪ] [slæb] , [ænd; ənd] [wen] ['nɪəli] [kəʊld] [pʊl] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] [ɒn] [ðə; ði] [hʊk] ,
pour on a slab , and when nearly cold pull and flavor on the hook ,
倒 在 一个 板 , 和 什么时候 几乎 寒冷的 拉 和 味道 在 这 钩 ,

倒在木板上，待快冷却时，用钩子蘸取酱汁调味。

['aɪðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [ɔɪl] , ['bɪtə(r)] ['ɑːmənd] [ɔɪl] , [ɔː(r)] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ɒv; əv] [meɪs] ;
either with a few drops of Lemon Oil , Bitter Almond Oil , or Extract of Mace ;
任何一个 和 一个 很少 滴 的 柠檬 油 , 苦的 杏仁 油 , 或者 提炼 的 锤 ;

可以加入几滴柠檬油、苦杏仁油或肉豆蔻提取物；

[rʌn] [aʊt] ['ɪntuː] [bɑːrz] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] . [-]
run out into bars as before . [33]
跑步 出去 进入 酒吧 作为 前 . [-]

像以前一样跑进酒吧。[33]

['tæfi] , (['ekstrə] [faɪn]) .
TAFFIES , (Extra Fine) .
太妃糖 , (额外的 美好的) .

太妃糖（特级）。

['hɪkəri] - [nʌt] ['tæfi] .
HICKORY - NUT TAFFY .
山胡桃木 - 坚果 太妃糖 .

山核桃太妃糖。

[sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [mə'læsɪz] [tuː; tə] ['kʌlə(r)] ; [ə; eɪ] [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] ,
Six pounds of Sugar , and just enough Molasses to color ; a small spoon of cream of tartar ,
六 磅 的 糖 , 和 只是 足够的 糖蜜 到 颜色 ; 一个 小的 勺子 的 奶油 的 鞑靼 ,

六磅糖，以及刚好够调色的糖蜜；一小勺塔塔粉，

[ɔː(r)][fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv]['gluːkəʊs] ; [kʊk] [tuː; tə][ðə; ði] [hɑːd] [kræk] ;

or four pounds of Sugar and two of glucose ; cook to the Hard Crack ;

或者 四 磅 的 糖 和 二 的 葡萄糖 ; 厨师 到 这 难的 裂缝 ;

或四磅糖和两磅葡萄糖；煮至硬裂；

[pɔː(r)] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [griːzd] [slæb] , [ænd; ənd] [bɪ'fɔː(r)] ['θrəʊɪŋ] [tə'geðə(r)] ,

pour out on a greased slab , and before throwing together ,

倒 出去 在 一个 涂油 板 , 和 前 投掷 一起 ,

倒在抹了油的石板上，然后搅拌均匀。

['skætə(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [ə'baʊt] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [ʌp] ['hɪkəri] - [nʌts] ; [wɜːk] [ðə; ði] [nʌts] ['ɪntuː][ðə; ði] [bætʃ] ,

scatter over it about two pounds of chopped up Hickory - nuts ; work the nuts into the batch ,

分散 超过 它 关于 二 磅 的 切碎 向上 山核桃 - 坚果 ; 工作 这 坚果 进入 这 批 ,

在上面撒上约两磅切碎的山核桃；将山核桃拌入面糊中。

[ðen] [rʌn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [fleɪk] [mə'ʃiːn] , [ə'baʊt] [tuː] ['ɪntʃɪz] [waɪd] ,

then run it through a flake machine , about two inches wide ,

然后 跑步 它 通过 一个 薄片 机器 , 关于 二 英寸 宽的 ,

然后将其放入压片机中，压成大约两英寸宽的薄片状。

[ænd; ənd] [mɑːk] [wɪð] [ə; eɪ]['kærəmel]['mɑːkə(r)]['ɪntuː] [stɪks] .

and mark with a caramel marker into sticks .

和 标记 和 一个 焦糖 标记 进入 棍子 .

用焦糖色记号笔在棍子上做标记。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] [gʊdz] [fɔː(r); fə(r)]['fænsi]['bɒksɪz] .

These are very nice goods for fancy boxes .

这些 是 非常 好的 商品 为了 想要 盒子 .

这些是制作精美包装盒的绝佳材料。

['wɔːlnʌt] ['tæfi] .

WALNUT TAFFY .

核桃 太妃糖 .

核桃太妃糖。

[seɪm] [æz; əz] ['hɪkəri] [nʌt] , [wɪð] [ðə; ði] [ɪk'sepʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] [nʌts] .

Same as Hickory Nut , with the exception of the nuts .

相同的 作为 山核桃 坚果 , 和 这 例外 的 这 坚果 .

与山核桃相同，只是不含坚果。

['kəʊkəˌnʌt] ['tæfi] .

COCOANUT TAFFY .

椰子 太妃糖 .

椰子太妃糖。

[seɪm] [æz; əz]['ʌðə(r)z] , [ɪk'sept] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] , [wen] [bætʃ] [hæz; həz] [riːtʃt] [ðə; ði] [hɑːd] [kræk] ,

Same as others , except add three grated Cocoanuts , when batch has reached the Hard Crack ,

相同的 作为 其他的 , 除了 添加 三 磨碎的 椰子 , 什么时候 批 有 达到 这 难的 裂缝 ,

除了在椰子煮至硬裂时加入三个磨碎的椰子外，其他步骤都与其他步骤相同。

[ænd; ənd][stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [bætʃ] [ə'gen] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] [seɪm] [dɪ'griː] ; [rʌn] [θruː] [ðə; ði] [fleɪk] [mə'ʃiːn] ,

and stir until the batch again reaches the same degree ; run through the flake machine ,

和 搅拌 直到 这 批 再次 到达 这 相同的 程度 ; 跑步 通过 这 薄片 机器 ,

搅拌至该批次再次达到相同的程度；然后通过片状机压制成型。

[æz; əz] [waɪd] [æz; əz] [ðə; ði] [mə'ʃiːn] [wɪl] [əd'mɪt] , [ðen] [mɑːk] [-]
as wide as the machine will admit , then mark [34]
作为 宽的 作为 这 机器 将要 承认 , 然后 标记 [-]

尽可能宽，然后标记[34]

[wɪð] [ə; eɪ] ['kærəmel] ['mɑːkə(r)] , [daɪ'ægənəli] , [tuː] [weɪz] , ['fɔːmɪŋ] ['daɪəməndz] .
with a caramel marker , diagonally , two ways , forming diamonds .
和 一个 焦糖 标记 , 对角线 , 二 方式 , 成型 钻石 .

用焦糖笔以对角线方向画两条线，形成菱形。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['hænsəm] .
These are very handsome .
这些 是 非常 英俊的 .

它们非常漂亮。

[brə'zɪl] - [nʌt] ['tæfi] .
BRAZIL - NUT TAFFY .
巴西 - 坚果 太妃糖 .

巴西坚果太妃糖。

[seɪm] [æz; əz] ['wɔːlnʌt] [ɔː(r)] ['hɪkəri] - [nʌt] ; [bʌt; bət] [juːz] [nəʊ] [mə'læsɪz] , [ænd; ənd] [wen] [dʌn] ,
Same as Walnut or Hickory - nut ; but use no molasses , and when done ,
相同的 作为 核桃 或者 山核桃 - 坚果 ; 但 使用 不 糖蜜 , 和 什么时候 完毕 ,

与核桃或山核桃的做法相同；但不要使用糖蜜，完成后，

[set] [ɒf] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [wʌn] ['tiːspuːn] [ˌsælə'reɪtəs] ; [mɑːk] ['ɪntuː] [stɪks] . [-]
set off and stir in one teaspoon saleratus ; mark into sticks . [35]
放 离开 和 搅拌 在 一 茶匙 萨勒拉图斯 ; 标记 进入 棍子 . [-]

开始搅拌，加入一茶匙盐；做成条状。[35]

[bɑː(r)] ['kændɪz] .
BAR CANDIES .
酒吧 糖果 .

酒吧糖果。

[braʊn] ['ɑːmənd] [bɑː(r)] .
BROWN ALMOND BAR .
棕色的 杏仁 酒吧 .

棕色杏仁棒。

[ten] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [lɑːdʒ] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] ,
Ten pounds of Sugar , large spoon of cream of tartar , and when it begins to boil ,
十 磅 的 糖 , 大的 勺子 的 奶油 的 鞑靼 , 和 什么时候 它 开始 到 熬 ,

十磅糖，一大勺塔塔粉，当它开始沸腾时，

[ˌeɪ diː 'diː] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ɑːmənd] [nʌts] , ['ɑːftə(r)] ['hævɪŋ] [pɪkt] [aʊt] [ɔːl] [ʃelz] [ænd; ənd] [dʌst] [ðə; ði] [nʌts] ['θʌrəli] ;
add six pounds of Almond Nuts , after having picked out all shells and dusted the nuts thoroughly ;
添加 六 磅 的 杏仁 坚果 , 后 拥有 挑选 出去 全部 贝壳 和 掸去灰尘 这 坚果 彻底 ;

加入六磅杏仁，去掉所有外壳，并将杏仁彻底除尘；

[stɜː(r)] ['sləʊli] , ['kiːpɪŋ] [ðə; ði] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n] [wel] [wɒʃt] , [ʌn'tɪl] [nʌts] [ɑː(r); ə(r)] [æz; əz] [braʊn] [æz; əz] [wɪʃt] ,
stir slowly , keeping the sides of the basin well washed , until nuts are as brown as wished ,
搅拌 缓慢地 , 保持 这 侧面 的 这 盆地 出色地 洗过 , 直到 坚果 是 作为 棕色的 作为 希望 ,

慢慢搅拌，并保持盆壁干净，直到坚果变成想要的棕色为止。

[ænd; ənd] [slaɪd] [ɒf] [ðə; ði] ['spætʃələ] ['i:zəli] [wen] [reɪzd] [ʌp] ; [pɔ:(r)] [aʊt] [bɪ'twi:n] ['aɪən] [bɑ:rz] ,
and slide off the spatula easily when raised up ; pour out between iron bars ,
和 滑动 离开 这 抹刀 容易地 什么时候 提高 向上 ; 倒 出去 之间 铁 酒吧 ,

提起铲子时很容易滑落；从铁条缝隙间倒出。

[ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] ; [wen] [kəʊld] [ɪ'nʌf] [nɒt] [tu:; tə] [rʌn] ,
about one inch thick ; when cold enough not to run ,
关于 一 英寸 厚的 ; 什么时候 寒冷的 足够的 不是 到 跑步 ,

大约一英寸厚；当温度低到不会流动时，

[kʌt] ['ɪntu:] [bɑ:rz] [wɪð] [bætʃ] [naɪf] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['mælɪt] .
cut into bars with batch knife and a mallet .
切 进入 酒吧 和 批 刀 和 一个 槌 .

用裁切刀和木槌切成条状。

[braʊn] ['ɑ:mənd] [bɑ:(r)] , ([wɪð] ['glu:kəʊs]) .
BROWN ALMOND BAR , (With Glucose) .
棕色的 杏仁 酒吧 , (和 葡萄糖) .

棕色杏仁棒（含葡萄糖）。

[sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [fɔ:(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] ['glu:kəʊs] ; [kʊk] [tu:; tə] [ðə; ði] [hɑ:d] [kræk] ,
Six pounds of Sugar , four pounds of glucose ; cook to the Hard Crack ,
六 磅 的 糖 , 四 磅 的 葡萄糖 ; 厨师 到 这 难的 裂缝 ,

六磅白砂糖，四磅葡萄糖；熬煮至硬裂。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ɑ:mənd] [nʌts] ; [stɜ:(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [nʌts] [si:s] ['krækɪŋ] ,
then add six pounds of Almond Nuts ; stir until the nuts cease cracking ,
然后 添加 六 磅 的 杏仁 坚果 ; 搅拌 直到 这 坚果 停止 裂纹 ,

然后加入六磅杏仁；搅拌至杏仁不再发出噼啪声。

[ænd; ənd] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [dʌn] ; [pɔ:(r)] [aʊt] [æz; əz] [bɪ'fɔ:(r)] .
and it is done ; pour out as before .
和 它 是 完毕 ; 倒 出去 作为 前 .

好了，照之前那样倒出来。

[blɑ:ntʃt] ['ɑ:mənd] [bɑ:(r)] .
BLANCHED ALMOND BAR .
焯水 杏仁 酒吧 .

杏仁片。

[seɪm] [æz; əz] [braʊn] ['ɑ:mənd] , [ɪk'sept] [blɑ:ntʃ] [ðə; ði] ['ɑ:məndz] ; [ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [dʌn] ['sʌmtaɪm]
Same as Brown Almond , except blanch the Almonds ; this should be done sometime
相同的 作为 棕色的 杏仁 , 除了 焯水 这 杏仁 ; 这 应该 是 完毕 有时
[bɪ'fɔ:(r)] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [bɑ:(r)] ,
before making the bar ,
前 制作 这 酒吧 ,

与棕色杏仁的做法相同，只是需要先将杏仁焯水；这一步骤应该在制作能量棒之前完成。

[səʊ] [ðə; ði] [nʌts] [wɪl] [bi:; bi] [draɪ] .
so the nuts will be dry .
所以 这 坚果 将要 是 干燥 .

这样坚果就会变干。

[pi:] - [nʌt] [bɑ:(r)] . [-]
PEA - NUT BAR . [36]
豌豆 - 坚果 酒吧 . [-]

花生棒。[36]

[seɪm] [æz; əz] ['ɑ:mənd] [bɑ:(r)] , [ɪk'sept] [ju:z] [ten] [paʊndz] [ɒv; əv] [pi:] - [nʌts] .
Same as Almond Bar , except use ten pounds of Pea - nuts .
相同的 作为 杏仁 酒吧 , 除了 使用 十 磅 的 豌豆 - 坚果 .

与杏仁棒的做法相同，只是用十磅花生代替。

[slaɪst] ['kəʊkəˌnʌt] .
SLICED COCOANUT .
切片 椰子 .

椰子片。

[ten] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [lɑːdʒ] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] ; [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [hɑːd] [kræk]
Ten pounds of Sugar , large spoon of cream of tartar ; cook to a Hard Crack
十 磅 的 糖 , 大的 勺子 的 奶油 的 鞑靼 ; 厨师 到 一个 难的 裂缝
,
,
,

十磅糖，一大勺塔塔粉；熬至硬裂。

[ɔː(r)] 290° , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['sləʊli] , [faɪv] [slaɪst] ['kəʊkəˌnʌt] ; (['ɑːftə(r)]['peərɪŋ][ðə; ði] ['kəʊkəˌnʌt] , [kʌt]
or 290° , then add slowly , five sliced Cocoanuts ; (after paring the Cocoanuts , cut
或者 290° , 然后 添加 缓慢地 , 五 切片 椰子 ; (后 削皮 这 椰子 , 切
[ðem; ðəm]['ɪntuː] [hɑːvz] ,
them into halves ,
他们 进入 一半 ,

或者加热到290°，然后慢慢加入五颗切好的椰子；（椰子去皮后，切成两半，

[ðen] [slaɪs][ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ][spəʊk] [ʃeɪv]) ; [stɜː(r)] ['keəfəli] , [tɪl] [nʌts] [ɑː(r); ə(r)][æz; əz] [braʊn]
then slice them with a spoke shave) ; stir carefully , till nuts are as brown
然后 片 他们 和 一个 辐 刮胡子) ; 搅拌 小心 , 直到 坚果 是 作为 棕色的
[æz; əz] [dɪ'zaɪəd] ,
as desired ,
作为 想要的 ,

然后用刨刀将它们切片）；轻轻搅拌，直到坚果变成所需的棕色即可。

[ðen] [pɔː(r)] [aʊt] [bɪ'twiːn] ['aɪən][bɑːrz] , [seɪm] [æz; əz]['ʌðə(r)] [nʌt] [bɑːrz] .
then pour out between iron bars , same as other nut bars .
然后 倒 出去 之间 铁 酒吧 , 相同的 作为 其他 坚果 酒吧 .

然后像其他螺母条一样，从铁条之间倒出来。

[ɪf] ['kʊkɪŋ] [wɪð] ['gluːkəʊs] , [juːz] [seɪm] ['kwɒntəti] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['ɑːmənd] [bɑː(r)] .
If cooking with glucose , use same quantity as for Almond Bar .
如果 烹饪 和 葡萄糖 , 使用 相同的 数量 作为 为了 杏仁 酒吧 .

如果使用葡萄糖烹饪，用量与制作杏仁棒时相同。

[brə'zɪl] [bɑː(r)] .
BRAZIL BAR .
巴西 酒吧 .

巴西酒吧。

[ten] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] ,
Ten pounds of Sugar , ordinary spoon of cream of tartar ,
十 磅 的 糖 , 普通的 勺子 的 奶油 的 鞑靼 ,

十磅糖，一勺塔塔粉，

[ɔː(r)][sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv]['gluːkəʊs] ; [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [hɑːd] [kræk]
or six pounds of Sugar and four pounds of glucose ; cook to a Hard Crack
或者 六 磅 的 糖 和 四 磅 的 葡萄糖 ; 厨师 到 一个 难的 裂缝
,
,
,

或者六磅糖和四磅葡萄糖；煮至硬裂。

[ɔː(r)] 290° , [ðen] [pɔː(r)][aʊt][wʌn] - [hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði] [bætʃ] [bɪ'twiːn] ['aɪən][bɑːrz] ,
or 290° , then pour out one - half of the batch between iron bars ,
或者 290° , 然后 倒 出去 一 - 一半 的 这 批 之间 铁 酒吧 ,

或者加热到290°，然后将一半的混合物倒在铁条之间，

[ænd; ənd]['skætə(r)]['əʊvə(r)] [ðɪs] [faɪv] [ɔː(r)][sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv][brə'zɪl] - [nʌts] ,
and scatter over this five or six pounds of Brazil - nuts ,
和 分散 超过 这 五 或者 六 磅 的 巴西 - 坚果 ,

然后将这五六磅巴西坚果撒在上面，

['ɑːftə(r)] ['trɪmɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [dɑːk] [skɪn] [ɒf] [ðem; ðəm] [səʊ] [ðæt] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [naɪs] [ænd; ənd] [waɪt] ;
after trimming all the dark skin off them so that they are nice and white ;
后 修剪 全部 这 黑暗的 皮肤 离开 他们 所以 那 他们 是 好的 和 白色的 ;

把它们身上的深色皮都去掉，让它们变得又白又漂亮；

[naʊ] [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [nʌts] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː][bɑːrz] .
now pour over the nuts the remaining syrup , and cut into bars .
现在 倒 超过 这 坚果 这 其余的 糖浆 , 和 切 进入 酒吧 .

现在将剩余的糖浆淋在坚果上，然后切成条状。

['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] [bɑː(r)] .
ENGLISH WALNUT BAR .
英语 核桃 酒吧 .

英国核桃棒。

[seɪm] [æz; əz][brə'zɪl] - [nʌt] [bɑː(r)] .
Same as Brazil - nut Bar .
相同的 作为 巴西 - 坚果 酒吧 .

与巴西坚果棒相同。

[fruːt] ['kændi] .
FRUIT CANDY .
水果 糖果 .

水果糖。

[sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] ,
Six pounds of Sugar , one quart of water , a heaping spoon of cream of tartar ,
六 磅 的 糖 , 一 夸脱 的 水 , 一个 堆积 勺子 的 奶油 的 鞑靼 ,

六磅糖，一夸脱水，一大勺塔塔粉，

[ɔː(r)] [tuː] [paʊndz] [-]
or two pounds [37]
或者 二 磅 [-]

或两英镑[37]

[ɒv; əv]['gluːkəʊs] ; [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [hɑːd] [kræk] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] , ['keəfəli] , [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [fruːt] ,
of glucose ; cook to a Hard Crack ; then add , carefully , four pounds of fruit ,
的 葡萄糖 ; 厨师 到 一个 难的 裂缝 ; 然后 添加 , 小心 , 四 磅 的 水果 ,

葡萄糖；煮至硬裂；然后小心地加入四磅水果，

[sʌtʃ] [æz; əz] ['tʃeriz] , [fɪgz] , ['siːdɪd] [deɪts] , [kʌt] [ʌp] ['sɪtrən] , [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] , [brə'zɪl] - [nʌts] , [ə; eɪ] [fjuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['kəʊkəˌnʌt] ,
such as Cherries , Figs , seeded Dates , cut up Citron , blanched Almonds , Brazil - nuts , a few slices of Cocoanut ,
这样的 作为 樱桃 , 无花果 , 播种 日期 , 切 向上 香橼 , 焯水 杏仁 , 巴西 - 坚果 , 一个 很少 切片 的 椰子 ,

例如樱桃、无花果、去核枣、切碎的香橼、去皮杏仁、巴西坚果、几片椰子片

[ɔː(r)] ['eni] ['ʌðə(r)] [naɪs] [fruːts] [ɔː(r)] [nʌts] ; [stɜː(r)] ['sləʊli] , [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ,
or any other nice fruits or nuts ; stir slowly , for a few minutes ,
或者 任何 其他 好的 水果 或者 坚果 ; 搅拌 缓慢地 , 为了 一个 很少 分钟 ,

或者其他任何美味的水果或坚果；慢慢搅拌几分钟。

[ʌn'tɪl] [ðə; ði] [fruːts] [slaɪd] [ɒf] [ðə; ði] ['spætʃələ] , ['friːli] ;
until the fruits slide off the spatula , freely ;
直到 这 水果 滑动 离开 这 抹刀 , 自由 ;

直到水果能自由地从铲子上滑落；

[ðen] [pɔː(r)] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [griːzd] [slæb] [bɪ'twiːn] ['aɪən] [bɑːrz] , [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [bɑːrz] [æz; əz] [nʌt] ['kændi] .
then pour out on a greased slab between iron bars , and cut into bars as Nut Candy .
然后 倒 出去 在 一个 涂油 板 之间 铁 酒吧 , 和 切 进入 酒吧 作为 坚果 糖果 .

然后倒在涂了油的铁条之间的木板上，切成条状，做成坚果糖。

[mə'læsɪz] [slaɪst] ['kəʊkəˌnʌt] .
MOLASSES SLICED COCOANUT .
糖蜜 切片 椰子 .

糖蜜和椰子片。

['əʊpən] , [peə(r)] [ænd; ənd] [slaɪs] , [wɪð] [ə; eɪ] [spəʊk] [ʃeɪv] , [faɪv] [freʃ] ['kəʊkəˌnʌt] ; [ðen] [pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] ,
Open , pare and slice , with a spoke shave , five fresh Cocoanuts ; then place on a slow fire ,
打开 , 削减 和 片 , 和 一个 辐 刮胡子 , 五 新鲜的 椰子 ; 然后 地方 在 一个 慢的 火 ,

用刨刀将五个新鲜椰子打开、削皮、切片；然后放在小火上烤。

[wʌn] [kwɔːt] [best] [en] . [əʊ] . [mə'læsɪz] , [ænd; ənd] [wʌn] - [fɔːθ] [paʊnd] [swiːt] ['bʌtə(r)] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['kəʊkəˌnʌt] ;
one quart best N . O . Molasses , and one - fourth pound sweet Butter ; when it boils add the Cocoanuts ;
一 夸脱 最好的 N . 哦 . 糖蜜 , 和 一 - 第四 磅 甜的 黄油 ; 什么时候 它 沸腾 添加 这 椰子 ;

一夸脱最好的无糖蜜，四分之一磅甜黄油；煮沸后加入椰子；

[stɜː(r)] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['veri] [sləʊ] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] [sɒft] [kræk] ,
stir all the time over a very slow fire until it reaches the Soft Crack ,
搅拌 全部 这 时间 超过 一个 非常 慢的 火 直到 它 到达 这 柔软的 裂缝 ,

用小火不断搅拌，直到达到软裂音。

[ɪn] ['wɪntə(r)] , [ɔː(r)] [kræk] , [ɪn] ['sʌmə(r)] ; [pɔː(r)] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [griːzd] [slæb] ,
in winter , or Crack , in summer ; pour out on a greased slab ,
在 冬天 , 或者 裂缝 , 在 夏天 ; 倒 出去 在 一个 涂油 板 ,

冬天用，或者夏天用裂纹；倒在涂了油的石板上，

[ænd; ənd] [spred] [aʊt] [θɪn] [wɪð] [ə; eɪ] ['pælət] [naɪf] , [ðen] [kʌt] ['ɪntuː] [sʌtʃ] [saɪzd] [bɑːrz] [æz; əz] [wɪʃt] ;
and spread out thin with a palette knife , then cut into such sized bars as wished ;
和 传播 出去 薄的 和 一个 调色板 刀 , 然后 切 进入 这样的 尺寸 酒吧 作为 希望 ;

用抹刀将其摊薄，然后切成所需大小的条状；

[ræp] [ɪn] [wæks] ['peɪpə(r)] [ɪn] ['sʌmə(r)] .
wrap in wax paper in summer .
裹 在 蜡 纸 在 夏天 .

夏天用蜡纸包裹。

[blæk] ['wɔːlnʌt] ['kændi] .
BLACK WALNUT CANDY .
黑色的 核桃 糖果 .

黑胡桃糖。

[sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] ,
Six pounds of Sugar , one quart of water , small spoon of cream of tartar ,
六 磅 的 糖 , 一 夸脱 的 水 , 小的 勺子 的 奶油 的 鞑靼 ,

六磅糖，一夸脱水，一小勺塔塔粉，

[ɔː(r)][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['ɡluːkəʊs] , [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][paɪnt][en] . [əʊ] . [mə'læsɪz] ; [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [hɑːd] [kræk] ,
or one pound of glucose , and one - half pint N . O . Molasses ; cook to a Hard Crack ,
或者 一 磅 的 葡萄糖 , 和 一 - 一半 品脱 N . 哦 . 糖蜜 ; 厨师 到 一个 难的 裂缝 ,

或者一磅葡萄糖，以及半品脱无糖蜜；煮至硬裂。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [swiːt] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] [ðə; ði] [bætʃ] [ə'ɡen] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] [hɑːd] [kræk] ;
then add one - half pound sweet Butter , and stir until the batch again reaches the Hard Crack ;
然后 添加 一 - 一半 磅 甜的 黄油 , 和 搅拌 直到 这 批 再次 到达 这 难的 裂缝 ;

然后加入半磅甜黄油，搅拌至再次达到硬裂状态；

[set] [ɒf] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][wʌn] ['tiːspuːn] [ˌsælə'reɪtəs] ; [ðen] [pɔː(r)] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ] [ɡriːzd] [-]
set off and stir in one teaspoon saleratus ; then pour out on a greased [38]
放 离开 和 搅拌 在 一 茶匙 萨勒拉图斯 ; 然后 倒 出去 在 一个 涂油 [-]

搅拌，加入一茶匙盐；然后倒在抹了油的[38]

[slæb] , [ænd; ənd]['skætə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [bætʃ] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [pɪkt] - ['əʊvə(r)] ['wɔːlnʌts] ;
slab , and scatter over the batch two pounds of picked - over Walnuts ;
板 , 和 分散 超过 这 批 二 磅 的 挑选 - 超过 核桃 ;

将两磅挑选好的核桃撒在木板上；

[fəʊld] [ʌp] [ðə; ði] [bætʃ] [ænd; ənd] [niːd] [ðə; ði] ['wɔːlnʌts] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] ; [ðen] , [wen] [kəʊld] [ɪ'nʌf] ,
fold up the batch and kneed the Walnuts through it ; then , when cold enough ,
折叠 向上 这 批 和 膝盖 这 核桃 通过 它 ; 然后 , 什么时候 寒冷的 足够的 ,

将面团折叠起来，把核桃揉进去；然后，等它足够冷的时候，

[fɔːm] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smɔːl] [skweə(r)] ; [leɪ] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] ['hiːtə(r)] [ɒn][ðə; ði] ['spɪnɪŋ] ['teɪb(ə)l] ,
form into a small square ; lay before the heater on the spinning table ,
形式 进入 一个 小的 正方形 ; 躺 前 这 加热器 在 这 旋转 桌子 ,

揉成小正方形；放在旋转台上加热器前，

[ænd; ənd] [waɪl] [wʌn]['pɜːs(ə)n] [kiːps] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [ʃeɪp] , [let] [ə'nʌðə(r)] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['slaɪsɪz] .
and while one person keeps it in shape , let another cut it into slices .
和 尽管 一 人 保持 它 在 形状 , 让 其他 切 它 进入 切片 .

一人保持形状，另一人将其切成片。

[ə'nʌðə(r)] [wei] [ɪz][tuː; tə] [kʊk] [dʒʌst][tuː; tə][ðə; ði] [sɒft] [kræk] ,
Another way is to cook just to the Soft Crack ,
其他 方式 是 到 厨师 只是 到 这 柔软的 裂缝 ,

另一种方法是只煮到软裂状。

[ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz] [ə'bʌv] , [bʌt; bət] [ræp] [ðə; ði] [sk'weəz] [ɪn][wæks] ['peɪpə(r)] . [-]
and serve in the same manner as above , but wrap the squares in wax paper . [39]
和 服务 在 这 相同的 方式 作为 多于 , 但 裹 这 正方形 在 蜡 纸 . [-]

食用方法与上述相同，但要用蜡纸包裹方块。[39]

['kærəmelz] .
CARAMELS .
焦糖 .

焦糖。

[ðiːz] ['kærəmel] [rɪ'siːts] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [best] [ɪn] [ðə; ði] [wɜːld] ,
These Caramel receipts are the best in the world ,
这些 焦糖 收据 是 这 最好的 在 这 世界 ，

这些焦糖食谱是世界上最好的，

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['ɔːθə(r)] ['kwestʃənz] [ðə; ði] [ə'bɪləti] [ɒv; əv] ['eni] [wʌn] [tuː; tə] [prə'djuːs] [ə; eɪ] ['kærəmel] [ðæt]
and the author questions the ability of any one to produce a Caramel that
和 这 作者 问题 这 能力 的 任何 一 到 生产 一个 焦糖 那
[wɪl] [ɪk'sɛl] [ðem; ðəm] [ɪn] ['eni] [pə'tɪkjələ(r)] .
will excell them in any particular .
将要 卓越 他们 在 任何 特别的 .

作者质疑是否有人能够制作出在任何方面都超越自己的焦糖。

['ɑːftə(r)] [wʌns] ['meɪkɪŋ] [baɪ] ['aɪðə(r)] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['fɔːmjʊləz] , [nəʊ] ['ʌðə(r)] [wɪl] [biː; bi] [juːst]
After once making by either one of the following formulas , no other will be used
后 一次 制作 经过 任何一个 一 的 这 下列的 公式 ， 不 其他 将要 是 用过的
,
,
,

一旦采用以下任一配方制作完成，便不得再使用其他配方。

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [wɜːθ] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [taɪmz] [ðə; ði] [praɪs] [ɒv; əv] [ðɪs] [bʊk] ,
as they are worth a dozen times the price of this book ,
作为 他们 是 值得 一个 打 时代 这 价格 的 这 书 ，

它们的价值是这本书价格的十几倍。

[tuː; tə] ['eni] [wʌn] ['wɪʃɪŋ] [tuː; tə] [gɪv] [hɪz; ɪz] [treɪd] [ə; eɪ] [faɪn] ['kærəmel] .
to any one wishing to give his trade a fine Caramel .
到 任何 一 祝 到 给 他的 贸易 一个 美好的 焦糖 .

致任何希望为自己的行业增添一份精致焦糖风味的人。

[və'nɪlə] ['kærəmelz] , [nəʊ] . [wʌn] .
VANILLA CARAMELS , No . 1 .
香草 焦糖 ， 不 . 1 .

香草焦糖，1号。

['əʊpən] [eɪt] [kænz] [ɒv; əv] [kən'denst] [mɪlk] , (['ɒspreɪ] [brænd] , [ɪz] [ðə; ði] [best] , [ˌmænju'fæktʃəd] [baɪ]
Open eight cans of Condensed Milk , (Osprey Brand , is the best , manufactured by
打开 八 罐头 的 浓缩版 牛奶 ，（ 鱼鹰 品牌 ， 是 这 最好的 ， 制造 经过
['kænfiːld] [kən'denst] [mɪlk] [ˌsiː 'əʊ] . ,
Canfield Condensed Milk Co . ,
坎菲尔德 浓缩版 牛奶 合作 . ，

打开八罐炼乳（Osprey牌炼乳是最好的，由Canfield炼乳公司生产），

['bɔːltɪmɔː(r)] , [ˌem 'diː] . ; [wen] [ðɪs] [kæn; kən] [nɒt] [biː; bi] [prə'kjʊəd] , [juːz] ['iːg(ə)l] [brænd]) ;
Baltimore , Md . ; when this can not be procured , use Eagle Brand) ;
巴尔的摩 ， 马里兰州 . ；什么时候 这 能 不是 是 采购 ， 使用 鹰 品牌 ）；

马里兰州巴尔的摩；如果无法采购到此产品，请使用鹰牌牌产品）。

['empti] [kænz] ['ɪntuː] [wʌn] ['gælən] [ɒv; əv] [swiːt] [kriːm] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɪz] [ɒv; əv] [wʌn]
empty cans into one gallon of sweet Cream , and stir until all is of one
空的 罐头 进入 一 加仑 的 甜的 奶油 ， 和 搅拌 直到 全部 是 的 一
[kən'sɪstənsi] ;
consistency ;
一致性 ；

将罐头里的液体倒入一加仑甜奶油中，搅拌至完全融合；

[rɪ'dʒekt][ɔːl] [smɔːl] [lʌmps] [ðæt] [meɪ] [biː; bi][ɪn][ðə; ði] [mɪlk] , [æz; əz] [ðeɪ] [wɪl] ['set(ə)l][æt; ət][ðə; ði]
reject all small lumps that may be in the milk , as they will settle at the
拒绝 全部 小的 肿块 那 可能 是 在 这 牛奶 , 作为 他们 将要 定居 在 这
['bɒtəm] ,
bottom ,
底部 ,

丢弃牛奶中可能存在的所有小块杂质，因为它们会沉淀在底部。

[ænd; ənd] [bɜːn] [ðə; ði] [bætʃ] ;
and burn the batch ;
和 烧伤 这 批 ;

然后将这批货物烧掉；

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [twelv] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]
now add to the mixture twelve pounds of Sugar and six pounds of
现在 添加 到 这 混合物 十二 磅 的 糖 和 六 磅 的
['gluːkəʊs] ;
glucose ;
葡萄糖 ;

现在向混合物中加入十二磅糖和六磅葡萄糖；

[pʊt] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] , [splɪt] [θriː] [və'nɪlə] [biːnz] [tuː; tə]
put on the fire , and when it begins to boil , split three Vanilla Beans to
放 在 这 火 , 和 什么时候 它 开始 到 熬 , 分裂 三 香草 豆子 到
[ðə; ði] [stem] ,
the stem ,
这 干 ,

将水放在火上，水开后，将三根香草荚纵向剖开至茎部。

[ænd; ənd] [skreɪp] [aʊt] [ðə; ði] ['sentəz] ; [taɪ][ðə; ði] [biːnz] [tə'geðə(r)] [æt; ət][wʌn] [end] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]
and scrape out the centers ; tie the beans together at one end , and add
和 刮 出去 这 中心 ; 领带 这 豆子 一起 在 一 结尾 , 和 添加
[ðem; ðəm] , [wɪð] [-]
them , with [40]
他们 , 和 [-]

挖出豆荚中心；将豆荚一端绑在一起，然后加入[40]

[ðə; ði] ['skreɪpɪŋz] , [tuː; tə][ðə; ði] [bætʃ] ; [kʊk] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] , [tuː; tə][ə; eɪ] [sɒft] [kræk] ,
the scrapings , to the batch ; cook over a slow fire , to a Soft Crack ,
这 刮屑 , 到 这 批 ; 厨师 超过 一个 慢的 火 , 到 一个 柔软的 裂缝 ,

将刮下来的碎屑加入锅中；用小火慢煮至软裂。

['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði] [taɪm] ; [pɔː(r)] [aʊt] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [biːnz] .
stirring all the time ; pour out and remove the beans .
搅拌 全部 这 时间 ; 倒 出去 和 消除 这 豆子 .

不停搅拌；倒出并取出豆子。

[ɪn] [keɪs] [ðə; ði]['ekstrækt; ɪk'strækt][ɒv; əv] [və'nɪlə] [ɪz] [juːst] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['pɔːrɪŋ] [aʊt]
In case the extract of Vanilla is used , add it just before pouring out
在 案件 这 提炼 的 香草 是 用过的 , 添加 它 只是 前 浇注 出去
[ɒn][ðə; ði][slæb] .
on the slab .
在 这 板 .

如果使用香草精，请在将面糊倒在石板上之前加入。

[və'nɪlə] ['kærəmelz] , [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
VANILLA CARAMELS , No . 2 .
香草 焦糖 , 不 . 2 .

香草焦糖，2号。

[twelv] [paʊndz] [ɒv; əv][ˈʃʊɡə(r)] , [sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ɡʊd] [kriːm] , [tuː] [vəˈnɪlə] [biːnz] ,
Twelve pounds of Sugar , six quarts of good Cream , two Vanilla Beans ,
十二 磅 的 糖 , 六 夸脱 的 好的 奶油 , 二 香草 豆子 ,

十二磅糖，六夸脱优质奶油，两根香草荚，

[ænd; ənd][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [swiːt] [ˈbʌtə(r)] ; [kʊk] [ˈəʊvə(r)][ə; eɪ][ˈræpɪd][ˈfaɪə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [ɡʊd] [kræk] ;
and one pound of sweet Butter ; cook over a rapid fire to a good Crack ;
和 一 磅 的 甜的 黄油 ; 厨师 超过 一个 迅速的 火 到 一个 好的 裂缝 ;

加一磅甜黄油；用大火快速烹煮至发出噼啪声；

[pʊt][ðə; ði][ˈʃʊɡə(r)] , [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv][ðə; ði] [kriːm] [ænd; ənd][ðə; ði] [biːnz] [ɒn][ðə; ði][ˈfaɪə(r)] ;
put the Sugar , two quarts of the cream and the beans on the fire ;
放 这 糖 , 二 夸脱 的 这 奶油 和 这 豆子 在 这 火 ;

把糖、两夸脱奶油和豆子放在火上；

[wen] [ˌaɪ ˈtiː] [bɔɪlz] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [kwɔːts] [mɔː(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [kriːm] ; [wen] [ˌaɪ ˈtiː] [əˈɡen] [ˈriːtʃɪz] [ə; eɪ] [bɔɪl] ,
when it boils , add two quarts more of the cream ; when it again reaches a boil ,
什么时候 它 沸腾 , 添加 二 夸脱 更多的 的 这 奶油 ; 什么时候 它 再次 到达 一个 熬 ,

水沸腾后，再加入两夸脱奶油；再次沸腾后，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] [tuː] [kwɔːts] ; [ðen] , [æz; əz][ˌaɪ ˈtiː] [əˈɡen] [ˈkʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] ,
add the remaining two quarts ; then , as it again comes to a boil ,
添加 这 其余的 二 夸脱 ; 然后 , 作为 它 再次 来 到 一个 熬 ,

加入剩余的两夸脱水；然后，待其再次沸腾后，

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈhiːpɪŋ] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv][ˈtɑːtə(r)] .
add two heaping spoons of cream of tartar .
添加 二 堆积 勺子 的 奶油 的 鞑靼 .

加入两满勺塔塔粉。

[ˈmeɪp(ə)l] [ˈkærəmelz] .
MAPLE CARAMELS .
枫 焦糖 .

枫糖焦糖。

[juːz] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv][ə; eɪ][ˈʃʊɡə(r)] , [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv][ˈmeɪp(ə)l][ˈʃʊɡə(r)] , [ænd; ənd][sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv][ˈɡluːkəʊs] ;
Use six pounds of A Sugar , six pounds of Maple Sugar , and six pounds of glucose ;
使用 六 磅 的 一个 糖 , 六 磅 的 枫 糖 , 和 六 磅 的 葡萄糖 ;

使用六磅A型糖、六磅枫糖和六磅葡萄糖；

[ðen] [prəˈsiːd] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [vəˈnɪlə] , [wɪð] [ðə; ði] [ɪkˈsepʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈfleɪvə(r)] .
then proceed as for Vanilla , with the exception of the flavor .
然后 继续 作为 为了 香草 , 和 这 例外 的 这 味道 .

然后按照香草口味的步骤进行操作，只是口味不同。

[ˈstrɔːbəri] [ˈkærəmelz] .
STRAWBERRY CARAMELS .
草莓 焦糖 .

草莓焦糖。

[seɪm] [æz; əz] [və'nɪlə] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] ; ['kʌlə(r)] [red] [ɪn][ðə; ði]['beɪs(ə)n] , [ænd; ənd]['fleɪvə(r)][bɪ'fɔː(r)] ['pɔːrɪŋ] [aʊt] ,
Same as Vanilla No . 2 ; color red in the basin , and flavor before pouring out ,
相同的 作为 香草 不 . 2 ; 颜色 红色的 在 这 盆地 , 和 味道 前 浇注 出去 ,

与香草2号相同；在盆中染成红色，倒出前调味。

[wɪð] [ðə; ði]['ekstrækt; ɪk'strækt][ɒv; əv] ['strɔːbəri] .
with the extract of Strawberry .
和 这 提炼 的 草莓 .

添加了草莓提取物。

['kəʊkəˌnʌt] ['kærəmelz] .
COCOANUT CARAMELS .
椰子 焦糖 .

椰子焦糖。

[seɪm] [æz; əz] [və'nɪlə] ; [ɪf] ['kʊkɪŋ] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [və'nɪlə] [nəʊ] . [wʌn] , ([æz; əz][ai]['ɔːlweɪz] [ˌrekə'mend] ,) [ˌeɪ diː 'diː] [-]
Same as Vanilla ; if cooking according to Vanilla No . 1 , (as I always recommend ,) add [41]
相同的 作为 香草 ; 如果 烹饪 根据 到 香草 不 . 1 , (作为 我 总是 推荐 ,) 添加 [-]

与香草相同；如果按照 1 号香草配方烹饪（我一直推荐这样做），则添加[41]

[θriː] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] , [wen] [ðə; ði] [bætʃ] [hæz; həz] [riːtʃt] [ðə; ði] [hɑːd] [bɔːl] .
three grated Cocoanuts , when the batch has reached the Hard Ball .
三 磨碎的 椰子 , 什么时候 这 批 有 达到 这 难的 球 .

当这批椰子达到硬球状态时，加入三个磨碎的椰子。

[ɪf] [baɪ] [və'nɪlə] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kəʊkəˌnʌt] [æt; ət][fɜːst] , [wɪð] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [kriːm] ,
If by Vanilla No . 2 , add the Cocoanuts at first , with the sugar and cream ,
如果 经过 香草 不 . 2 , 添加 这 椰子 在 第一的 , 和 这 糖 和 奶油 ,

如果按照香草2号配方，先加入椰子，再加入糖和奶油。

['juːzɪŋ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][ðæn; ðən][fɔː(r); fə(r)] [və'nɪlə] .
using a little more cream of tartar than for Vanilla .
使用 一个 小的 更多的 奶油 的 鞑靼 比 为了 香草 .

比制作香草精时多用一点塔塔粉。

['hʌni] ['kærəmelz] .
HONEY CARAMELS .
蜂蜜 焦糖 .

蜂蜜焦糖。

[seɪm] [æz; əz] [və'nɪlə] , [ɪk'sept] [juːz][sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [sɪks][ɒv; əv] ['hʌni] , [ænd; ənd][sɪks] [ɒv; əv]['gluːkəʊs] .
Same as Vanilla , except use six pounds of Sugar , six of Honey , and six of glucose .
相同的 作为 香草 , 除了 使用 六 磅 的 糖 , 六 的 蜂蜜 , 和 六 的 葡萄糖 .

与香草口味相同，只是需要使用六磅糖、六磅蜂蜜和六磅葡萄糖。

['pʊld] ['kærəmelz] .
PULLED CARAMELS .
拉 焦糖 .

拉糖。

[kʊk] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['gluːkəʊs] [wɪð] [sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv]
Cook six pounds of Sugar and six pounds of glucose with six quarts of
厨师 六 磅 的 糖 和 六 磅 的 葡萄糖 和 六 夸脱 的
[kriːm] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [swiːt] ['bʌtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ][sɒft] [kræk] ;
Cream and one - half pound of sweet butter to a Soft Crack ;
奶油 和 一 - 一半 磅 的 甜的 黄油 到 一个 柔软的 裂缝 ;

将六磅糖、六磅葡萄糖、六夸脱奶油和半磅甜黄油一起煮至软裂；

[pɔː(r)] [aʊt] [ɒn][ðə; ði][slæb] , [ænd; ənd] [wen] ['nɪəli] [kəʊld] ,
pour out on the slab , and when nearly cold ,
倒 出去 在 这 板 , 和 什么时候 几乎 寒冷的 ,

倒在石板上，待其快要冷却时，

[pleɪs] [ɒn][ðə; ði] [hʊk] [ænd; ənd] [pʊl] [æz; əz] [waɪt] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ,
place on the hook and pull as white as possible ,
地方 在 这 钩 和 拉 作为 白色的 作为 可能的 ,

挂在钩子上，尽量拉白。

[ðen] [fɔːm] ['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] [ʃiːt] [ɒn][ə; eɪ][slæb][ænd; ənd][rəʊl] [wɪð] [ə; eɪ] ['rəʊlɪŋ] - [pɪn] [ʌn'tɪl] [ɒv; əv]
then form into a thin sheet on a slab and roll with a rolling - pin until of
然后 形式 进入 一个 薄的 床单 在 一个 板 和 卷 和 一个 滚动 - 别针 直到 的
['iːv(ə)n] ['θɪknəs] ;
even thickness ;
甚至 厚度 ;

然后将其摊成薄片，放在平板上，用擀面杖擀至厚度均匀；

[mɑːk] [ænd; ənd] [kʌt] [æz; əz]['ʌðə(r)] ['kærəmelz] .
mark and cut as other Caramels .
标记 和 切 作为 其他 焦糖 .

像其他焦糖一样进行标记和切割。

['tʃɒklət] ['kærəmelz] .
CHOCOLATE CARAMELS .
巧克力 焦糖 .

巧克力焦糖。

[juːz] ['sev(ə)n][kænz][ɒv; əv] [kən'denst] [mɪlk] [wɪð] [wʌn] ['gælən] [ɒv; əv] [kriːm] ; ['ɑːftə(r)] ['mɪksɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ,
Use seven cans of Condensed Milk with one gallon of Cream ; after mixing it ,
使用 七 罐头 的 浓缩版 牛奶 和 一 加仑 的 奶油 ; 后 混合 它 ,

用七罐炼乳和一加仑奶油；混合后，

[rɪ'zɜːv] [wʌn] [kwɔːt] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [rest] [twelv] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [sɪks] [paʊndz]
reserve one quart and add to the rest twelve pounds of Sugar , six pounds
预订 一 夸脱 和 添加 到 这 休息 十二 磅 的 糖 , 六 磅
[ɒv; əv]['gluːkəʊs] ,
of glucose ,
的 葡萄糖 ,

留出一夸脱，在剩余的液体中加入十二磅糖、六磅葡萄糖。

[ænd; ənd] [tuː] [və'nɪlə] [biːnz] ; [kʊk] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [tɪl] [ə'baʊt] [hɑːf] [dʌn] ;
and two Vanilla Beans ; cook over a slow fire till about half done ;
和 二 香草 豆子 ; 厨师 超过 一个 慢的 火 直到 关于 一半 完毕 ;

加入两根香草荚；用小火慢煮至半熟；

[ðen] [set] [ɒf] ; [breɪk] [ʌp] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ] [fɔːθ] [paʊndz] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] ;
then set off ; break up one and a fourth pounds of Chocolate ;
然后 放 离开 ; 休息 向上 一 和 一个 第四 磅 的 巧克力 ;

然后出发；掰碎一又四分之一磅巧克力；

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] ; [pʊt] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] ,
put it into a basin with a little water ; put on the fire ,
放 它 进入 一个 盆地 和 一个 小的 水 ; 放 在 这 火 ,

把它放入盆中，加少许水；放在火上，

[ænd; ənd] [wen] [hɒt] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kriːm] , [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [-]
and when hot , add the one quart of Cream , a little at a time , until the [42]
和 什么时候 热的 , 添加 这 一 夸脱 的 奶油 , 一个 小的 在 一个 时间 , 直到 这 [-]

趁热加入一夸脱奶油，一点一点地加，直到[42]

['tʃɒklət] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] ; [streɪn] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] [bætʃ] ; [ðen] [set] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [ə'gen] ,
Chocolate is dissolved ; strain it into the batch ; then set on the fire again ,
巧克力 是 溶解 ; 拉紧 它 进入 这 批 ; 然后 放 在 这 火 再次 ,

将巧克力融化；将其过滤到锅中；然后再次开火加热。

[ænd; ənd] [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [sɒft] [kræk] .
and cook to a Soft Crack .
和 厨师 到 一个 柔软的 裂缝 .

煮至软裂。

['tʃɒklət] [kriːm] ['kærəmelz] .
CHOCOLATE CREAM CARAMELS .
巧克力 奶油 焦糖 .

巧克力奶油焦糖。

[meɪk] [ə; eɪ] [bætʃ] [seɪm] [æz; əz][lɑːst] , [bʌt; bət]['əʊnli][wʌn] - [hɑːf][ðə; ði][saɪz] ;
Make a batch same as last , but only one - half the size ;
制作 一个 批 相同的 作为 最后的 , 但 仅有的 一 - 一半 这 尺寸 ;

制作一批与上次相同但只有上次一半大小的量；

[pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɒn][ðə; ði][slæb] ['veri] [θɪn] ;
pour it out on the slab very thin ;
倒 它 出去 在 这 板 非常 薄的 ;

将面糊薄薄地倒在石板上；

[prɪ'peə(r)][ə'baʊt][sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [baɪ] ['wɜːkɪŋ] ['veri] [smuːð] ,
prepare about six pounds of cream by working very smooth ,
准备 关于 六 磅 的 奶油 经过 在职的 非常 光滑的 ,

用搅拌器将约六磅奶油搅打至非常顺滑。

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] ['rəʊlɪŋ] - [pɪn][rəʊl][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] [ʃiːt] , [ænd; ənd] [spred] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][wʌn] - [hɑːf][ðə; ði] [bætʃ] ;
then with a rolling - pin roll it into a thin sheet , and spread it over one - half the batch ;
然后 和 一个 滚动 - 别针 卷 它 进入 一个 薄的 床单 , 和 传播 它 超过 一 - 一半 这 批 ;

然后用擀面杖将其擀成薄片，并铺在一半的面团上；

[fəʊld][ðə; ði]['ʌðə(r)][hɑːf][ɒv; əv][ðə; ði] [bætʃ] ['əʊvə(r)] [ðɪs] [ænd; ənd] [pres] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [daʊn] ;
fold the other half of the batch over this and press it well down ;
折叠 这 其他 一半 的 这 批 超过 这 和 按 它 出色地 向下 ;

将另一半面团折叠过来，压紧；

[mɑːk] [wɪð] ['kærəmel]['mɑːkə(r)] , [ænd; ənd] [kʌt] [æz; əz]['ʌðə(r)]['kærəmelz] .
mark with Caramel marker , and cut as other Caramels .
标记 和 焦糖 标记 , 和 切 作为 其他 焦糖 .

用焦糖笔标记，然后像其他焦糖一样切割。

['ɒprə] ['kærəmelz] — [və'nɪlə] .
OPERA CARAMELS — VANILLA .
歌剧 焦糖 — 香草 .

歌剧焦糖——香草味。

[ten] [paʊndz] [ɒv; əv][ˈʃʊɡə(r)][ænd; ənd][wʌn][ˈɡælən][ɒv; əv] [kriːm] , [wʌn] [vəˈnɪlə] [biːn] [splɪt][ænd; ənd]
Ten pounds of Sugar and one gallon of Cream , one Vanilla Bean split and
十 磅 的 糖 和 一 加仑 的 奶油 , 一 香草 豆 分裂 和
[skreɪpt] [æz; əz][bɪˈfɔː(r)] ,
scraped as before ,
刮擦 作为 前 ,

十磅糖，一加仑奶油，一根香草荚剖开并刮出香草籽，做法与之前相同。

[wʌn] [fʊl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ˈtɑːtə(r)] — [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðɪs] [ˈɑːftə(r)][ðə; ði] [bætʃ] [hæz; həz] [riːtʃt] [ðə; ði]
one full spoon of cream tartar — add this after the batch has reached the
一 满的 勺子 的 奶油 鞑靼 — 添加 这 后 这 批 有 达到 这
[bɔɪl] ;
boil ;
熬 ;

一满勺塔塔粉——在汤汁煮沸后加入；

[kʊk] [dʒʌst][tuː; tə][ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] , [ˈstɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði] [taɪm] ; [pɔː(r)] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ][dæmp][slæb] ,
cook just to a Soft Ball , stirring all the time ; pour out on a damp slab ,
厨师 只是 到 一个 柔软的 球 , 搅拌 全部 这 时间 ; 倒 出去 在 一个 潮湿 板 ,

煮至软球状，期间不断搅拌；倒在潮湿的石板上。

[meɪd] [səʊ][baɪ] [ˈsprɪŋklɪŋ] [ɒn][ə; eɪ] [ˈveri] [ˈlɪt(ə)l][ˈwɔːtə(r)] ; [wen] [kəʊld] , [kriːm] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [ə; eɪ] [kriːm]
made so by sprinkling on a very little water ; when cold , cream it with a cream
制成 所以 经过 洒 在 一个 非常 小的 水 ; 什么时候 寒冷的 , 奶油 它 和 一个 奶油
[ˈskreɪpə(r)] ,
scraper ,
刮刀 ,

只需撒上少量水即可；冷却后，用刮刀将其搅打成奶油状。

[ænd; ənd][ˈɑːftə(r)] [ˈwɜːkɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈpɜːfɪktli] [smuːð] , [fɔːm] [ðə; ði] [həʊl] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [ʃiːt] [əˈbaʊt] [wʌn]
and after working it perfectly smooth , form the whole into a sheet about one
和 后 在职的 它 完美 光滑的 , 形式 这 所有的 进入 一个 床单 关于 一
- [hɑːf] [ɪntʃ] [θɪk] ,
- half inch thick ,
- 一半 英寸 厚的 ,

将其揉捏至光滑后，将其整制成约半英寸厚的薄片。

[bɪˈtwiːn] [ˈaɪən][bɑːrz][ænd; ənd][ɒn][wæks][ˈpeɪpə(r)] ; [rʌn] [ðə; ði] [ˈrəʊlɪŋ] - [pɪn][ˈəʊvə(r)][ˌaɪ ˈtiː][ænd; ənd]
between iron bars and on wax paper ; run the rolling - pin over it and
之间 铁 酒吧 和 在 蜡 纸 ; 跑步 这 滚动 - 别针 超过 它 和
[mɑːk] [wɪð] [ˈkærəmel][ˈmɑːkə(r)] ;
mark with Caramel marker ;
标记 和 焦糖 标记 ;

在铁条之间和蜡纸上；用擀面杖擀平，并用焦糖色记号笔标记；

[ˈɑːftə(r)][ˌaɪ ˈtiː] [rɪˈmeɪnz] [ɒn][ðə; ði][slæb][æn; ən][ˈaʊə(r)][ɔː(r)][səʊ] , [kʌt] [ˈɪntuː] [strɪps] ,
after it remains on the slab an hour or so , cut into strips ,
后 它 遗迹 在 这 板 一个 小时 或者 所以 , 切 进入 条状物 ,

在石板上放置约一小时后，切成条状。

[θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [rəʊz] [waɪd] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][pænz] .
three or four rows wide , and place in pans .
三 或者 四 行 宽的 , 和 地方 在 平底锅 .

摆成三四排宽，放入烤盘中。

[ˈɒprə] [ˈkærəmelz] — [ˈmeɪp(ə)l] . [-]
OPERA CARAMELS — MAPLE . [43]
歌剧 焦糖 — 枫 . [-]

歌剧焦糖——枫糖味。[43]

[seɪm] [æz; əz] [və'nɪlə] , [ɪk'septɪŋ] [juːz] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['meɪp(ə)l] ['ʃʊɡə(r)] [ænd; ənd] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['ʃʊɡə(r)] ,
Same as Vanilla , excepting use five pounds of Maple Sugar and five pounds of A Sugar ,
相同的 作为 香草 , 除外 使用 五 磅 的 枫 糖 和 五 磅 的 一个 糖 ,

与香草口味相同，只是需要使用五磅枫糖和五磅A糖。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['veri] [smɔːl] [spuːn] [kriːm] ['tɑːtə(r)] .
and a very small spoon cream tartar .
和 一个 非常 小的 勺子 奶油 鞑靼 .

以及一小勺塔塔粉。

['ɒprə] ['kærəmelz] — ['tʃɒklət] .
OPERA CARAMELS — CHOCOLATE .
歌剧 焦糖 — 巧克力 .

歌剧焦糖——巧克力。

[seɪm] [æz; əz] [və'nɪlə] , [ɪk'sept] [rɪ'zɜːv] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kriːm] [tuː; tə] [dɪ'zɒlv] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] ;
Same as Vanilla , except reserve one quart of cream to dissolve one pound of Chocolate ;
相同的 作为 香草 , 除了 预订 一 夸脱 的 奶油 到 溶解 一 磅 的 巧克力 ;

与香草口味相同，只是要预留一夸脱奶油来溶解一磅巧克力；

[streɪn] [ðɪs] ['ɪntuː] [ðə; ði] [bætʃ] [wen] [hɑːf] [dʌn] ; [kʊk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] ,
strain this into the batch when half done ; cook to a Soft Ball ,
拉紧 这 进入 这 批 什么时候 一半 完毕 ; 厨师 到 一个 柔软的 球 ,

煮至半熟时，将滤出的面糊倒入锅中；煮至软球状即可。

[ænd; ənd] [kriːm] [ænd; ənd] [ʃeɪp] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
and cream and shape as before .
和 奶油 和 形状 作为 前 .

奶油和形状都和以前一样。

[nʌt] ['kærəmelz] .
NUT CARAMELS .
坚果 焦糖 .

坚果焦糖。

[kʊk] [seɪm] [æz; əz] [və'nɪlə] [nəʊ] . [wʌn] ; [ˌeɪ diː 'diː] [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [nʌts] , ['aɪðə(r)] [blæk] ['wɔːlnʌt] ,
Cook same as Vanilla No . 1 ; add four pounds of Nuts , either Black Walnut ,
厨师 相同的 作为 香草 不 . 1 ; 添加 四 磅 的 坚果 , 任何一个 黑色的 核桃 ,

烹饪方法与香草1号相同；加入四磅坚果，可以是黑胡桃，

['ɪŋɡlɪʃ] ['wɔːlnʌt] , ['hɪkəri] - [nʌt] [ɔː(r)] [brə'zɪl] [tuː; tə] [ðə; ði] [bætʃ] ; [wen] [æt; ət] [ə; eɪ] [hɑːd] [bɔːl] ,
English Walnut , Hickory - nut or Brazil to the batch ; when at a hard ball ,
英语 核桃 , 山核桃 - 坚果 或者 巴西 到 这 批 ; 什么时候 在 一个 难的 球 ,

加入英国胡桃木、山核桃木或巴西坚果木；当遇到硬球时，

[ɔː(r)] [wen] [ðə; ði] [bætʃ] [ɪz] [dʌn] , [pɔː(r)] [aʊt] [wʌn] - [hɑːf] [bɪ'twiːn] ['aɪən] [bɑːrz] ; ['skætə(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] [nʌts] ,
or when the batch is done , pour out one - half between iron bars ; scatter over it the Nuts ,
或者 什么时候 这 批 是 完毕 , 倒 出去 一 - 一半 之间 铁 酒吧 ; 分散 超过 它 这 坚果 ,

或者，当这批面糊做好后，将一半倒在铁条之间；把坚果撒在上面，

[ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [wɒt] [rɪ'meɪnz] [ɪn] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n] . [-]
and cover them with what remains in the basin . [44]
和 覆盖 他们 和 什么 遗迹 在 这 盆地 . [-]

然后用盆地里剩下的东西盖住它们。[44]

['bʌtə(r)] [kʌps] .
BUTTER CUPS .
黄油 杯子 .

黄油杯。

[ten] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ;
Ten pounds of Sugar , two quarts of water ;
十 磅 的 糖 , 二 夸脱 的 水 ;

十磅糖，两夸脱水；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf][paɪnt] [njuː] ['ɔːrlənz] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv]
when it boils add one - half pint New Orleans Molasses and small spoon of
什么时候 它 沸腾 添加 一 - 一半 品脱 新的 奥尔良 糖蜜 和 小的 勺子 的
[kriːm] ['tɑːtə(r)] ([ɔː(r)]['sev(ə)n] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [θriː] [ɒv; əv]['gluːkəʊs]) ;
cream tartar (or seven pounds of Sugar and three of glucose) ;
奶油 鞑靼 (或者 七 磅 的 糖 和 三 的 葡萄糖) ;

煮沸后，加入半品脱新奥尔良糖蜜和一小勺塔塔粉（或七磅糖和三磅葡萄糖）；

[kʊk] [tuː; tə] 310° ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [swiːt] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd]
cook to 310° ; then add one pound of sweet Butter , and stir until dissolved
厨师 到 310° ; 然后 添加 一 磅 的 甜的 黄油 , 和 搅拌 直到 溶解
;
;
;

煮至 310°；然后加入一磅甜黄油，搅拌至溶解；

[pɔː(r)] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ] [griːzd] [slæb] ; [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] [ðə; ði] [ə'bʌv] , [teɪk] [ə'baʊt] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv]
pour out on a greased slab ; before cooking the above , take about five pounds of
倒 出去 在 一个 涂油 板 ; 前 烹饪 这 多于 , 拿 关于 五 磅 的
[və'nɪlə] [kriːm] ,
Vanilla Cream ,
香草 奶油 ,

将混合物倒在抹了油的石板上；在烹制上述食材之前，取约五磅香草奶油，

[wɜːk] [smuːð] [ænd; ənd] [pleɪs] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði]['hiːtə(r)][ɒn][ðə; ði] ['spɪnɪŋ] ['teɪb(ə)l] ;
work smooth and place before the heater on the spinning table ;
工作 光滑的 和 地方 前 这 加热器 在 这 旋转 桌子 ;

工作平稳，放置在旋转台上加热器之前；

[kiːp] ['tɜːnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] ['wɜːkɪŋ] [ðə; ði] [hiːt] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][kwaɪt] [hɒt] ;
keep turning it and working the heat into it until it is quite hot ;
保持 转弯 它 和 在职的 这 热 进入 它 直到 它 是 相当 热的 ;

不停地翻动并加热，直到它变得很热；

[naʊ] [pʊt][ðə; ði] [ə'bʌv] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] ,
now put the above on the fire ,
现在 放 这 多于 在 这 火 ,

现在把上面这些东西放到火上烧掉。

[ænd; ənd] [wen] [pɔː] [aʊt] [ænd; ənd] [kuːl] [æz; əz]['kændi][wiː; wi] [ɪn'tend] [tuː; tə] [pʊl] ;
and when poured out and cool as candy we intend to pull ;
和 什么时候 倾倒 出去 和 凉爽的 作为 糖果 我们 打算 到 拉 ;

当它倒出来冷却得像糖果一样时，我们打算把它拉出来；

[spred] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ['ɪntuː][ə; eɪ] [ʃiːt] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] , [twelv] [ɔː(r)] [ˌfɔː'tiːn] ['ɪntʃɪz] [waɪd] ,
spread it out into a sheet about one inch thick , twelve or fourteen inches wide ,
传播 它 出去 进入 一个 床单 关于 一 英寸 厚的 , 十二 或者 十四 英寸 宽的 ,

将其摊开成一张大约一英寸厚、十二到十四英寸宽的纸片，

[ænd; ənd] [ˌsɪks'tiːn] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ] ; [pleɪs] [ðə; ði] [wɔːm] [kriːm] , ['hævɪŋ] [fɔːmd] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][rəʊl] ,
and sixteen in length ; place the warm cream , having formed it into a roll ,
和 十六 在 长度 ; 地方 这 温暖的 奶油 , 拥有 形成 它 进入 一个 卷 ,

长十六英寸；将温热的奶油卷成卷状，放入

[ɒn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [bætʃ] ['leŋθwaɪz] ;
on the center of the batch lengthwise ;
在 这 中心 的 这 批 纵向 ;

在批次的纵向中心；

[naʊ] [fəʊld][ðə; ði] ['kʌvərɪŋ] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [kriːm] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['edʒɪz] [miːt] ; [rəʊl] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] ['hiːtə(r)] [ʌn'tɪl] [wɔːm] ,
now fold the covering over the cream making the edges meet ; roll before the heater until warm ,
现在 折叠 这 覆盖 超过 这 奶油 制作 这 边缘 见面 ; 卷 前 这 加热器 直到 温暖的 ,

现在将面皮折叠到奶油上，使边缘对齐；在加热器前滚动至变热。

[sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [wɜːk] ['naɪsli] ; [ðen] [spɪn] [aʊt] [æz; əz] [stɪk] ['kændi] , [ænd; ənd] [mɑːk] [wɪð] ['kærəmel] ['mɑːkə(r)] .
sufficient to work nicely ; then spin out as stick candy , and mark with Caramel marker .
充足的 到 工作 很好 ; 然后 旋转 出去 作为 戳 糖果 , 和 标记 和 焦糖 标记 .

足够用，可以很好地成型；然后将其制成棒状糖果，并用焦糖笔标记。

['hɪkəri] - [nʌt] [kʌps] .
HICKORY - NUT CUPS .
山胡桃木 - 坚果 杯子 .

山核桃杯。

[tʃɒp] [faɪn] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv] ['hɪkəri] - [nʌts] ; [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] ['spɪnɪŋ] ['teɪb(ə)l] [-]
Chop fine one and one - half pounds of Hickory - nuts ; place them on the spinning table [45]
劈 美好的 一 和 一 - 一半 磅 的 山核桃 - 坚果 ; 地方 他们 在 这 旋转 桌子 [-]

将一磅半山核桃切碎；放在旋转台上[45]

[bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] ['hiːtə(r)] [wɪð] [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] ; [æz; əz] [ðə; ði] [kriːm] [gets] [wɔːm] ,
before the heater with four pounds of Cream ; as the Cream gets warm ,
前 这 加热器 和 四 磅 的 奶油 ; 作为 这 奶油 获得 温暖的 ,

在加热器前放入四磅奶油；随着奶油变热，

[wɜːk] [ðə; ði] [nʌts] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] ; [wen] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)] [wɜːkt] [ɪn] ,
work the nuts through it ; when all are worked in ,
工作 这 坚果 通过 它 ; 什么时候 全部 是 工作 在 ,

将坚果拌入其中；当所有坚果都拌入后，

[pʊt] [ɒn] [ten] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] ;
put on ten pounds of Sugar and a small spoon of cream tartar ;
放 在 十 磅 的 糖 和 一个 小的 勺子 的 奶油 鞑靼 ;

加入十磅糖和一小勺塔塔粉；

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [dʒʌst] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [tɜːn] , [ɔː(r)] [ə'baʊt] 330° [baɪ] [ðə; ði] [θə'mɒmɪtə(r)] ;
cook until Sugar just begins to turn , or about 330° by the thermometer ;
厨师 直到 糖 只是 开始 到 转动 , 或者 关于 330° 经过 这 温度计 ;

煮至糖开始变色，或用温度计测量温度达到约 330°；

[ðen] [pɔː(r)] [aʊt] [æt; ət] [wʌns] ; [wen] [sə'fɪʃntli] [kəʊld] ,
then pour out at once ; when sufficiently cold ,
然后 倒 出去 在 一次 ; 什么时候 足够 寒冷的 ,

然后立即倒出；待其冷却后，

[pleɪs] [ɒn] [ðə; ði] [hʊk] [ænd; ənd] [pʊl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [ə; eɪ] [waɪt] ['sætɪn] [ə'pɪərəns] ;
place on the hook and pull until it has a white satin appearance ;
地方 在 这 钩 和 拉 直到 它 有 一个 白色的 缎 外貌 ;

将线挂在钩子上，拉扯至呈现白色缎面效果；

[ðen] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði] [hʊk] [ænd; ənd] [fɔːm] ['ɪntuː] [ʃeɪp] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)]['bʌtə(r)] [kʌps] ;
then remove from the hook and form into shape as for Butter Cups ;
然后 消除 从 这 钩 和 形式 进入 形状 作为 为了 黄油 杯子 ;

然后从钩子上取下，捏成黄油杯的形状；

[pleɪs] [ðə; ði] [kriːm] [ə'krɒs] [ðə; ði]['sentə(r)][ænd; ənd][fəʊld]['əʊvə(r)][ðə; ði] [bætʃ] , ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['edʒɪz] [miːt] ;
place the cream across the center and fold over the batch , making the edges meet ;
地方 这 奶油 穿过 这 中心 和 折叠 超过 这 批 , 制作 这 边缘 见面 ;

将奶油涂抹在面团中央，然后将面团对折，使边缘对齐；

[ðen] [spɪn] [aʊt] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
then spin out as before .
然后 旋转 出去 作为 前 .

然后像之前一样旋转起来。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]['sentə(r)] [ðæt] [wɪl] [tʃuː] ,
To make a center that will chew ,
到 制作 一个 中心 那 将要 嚼 ,

为了制作一个可以咀嚼的中心，

[kʊk] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [θriː] [ɒv; əv]['gluːkəʊs][tuː; tə][ə; eɪ][hɑːd] [bɔːl] ;
cook two pounds of Sugar and three of glucose to a hard ball ;
厨师 二 磅 的 糖 和 三 的 葡萄糖 到 一个 难的 球 ;

将两磅糖和三磅葡萄糖煮成硬球；

[pɔː(r)][ɒn][ðə; ði][slæb] , [ænd; ənd] [wɜːk] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv] [tʃɒpt] - [ʌp] ['hɪkəri] - [nʌts] .
pour on the slab , and work into it one and one - half pounds of chopped - up Hickory - nuts .
倒 在 这 板 , 和 工作 进入 它 一 和 一 - 一半 磅 的 切碎 - 向上 山核桃 - 坚果 .

将混合物倒在木板上，然后拌入一磅半切碎的山核桃。

[wʌn] - [fɔːθ] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [swiːt] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][wʌn] [və'nɪlə] [biːn] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] ,
One - fourth of a pound of sweet Butter , and one Vanilla Bean may be added ,
一 - 第四 的 一个 磅 的 甜的 黄油 , 和 一 香草 豆 可能 是 额外 ,

可以加入四分之一磅甜黄油和一根香草荚。

[waɪl] ['kʊkɪŋ] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
while cooking , if desired .
尽管 烹饪 , 如果 想要的 .

烹饪时，如果需要的话。

[ə; eɪ] ['veri] [naɪs]['sentə(r)] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [wʌn]['gælən] [best] [njuː] ['ɔːrlənz] [mə'læsɪz] [tuː; tə][ə; eɪ][hɑːd] [bɔːl] ,
A very nice center may be made by cooking one gallon best New Orleans Molasses to a hard ball ,
一个 非常 好的 中心 可能 是 制成 经过 烹饪 一 加仑 最好的 新的 奥尔良 糖蜜 到 一个 难的 球 ,

将一加仑上等新奥尔良糖蜜熬煮成硬球，即可制成非常美味的糖心。

['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] ; [pɔː(r)] [aʊt] [ɒn][ðə; ði][slæb] , [ænd; ənd] [wɜːk] [ɪn] [tʃɒpt] - [ʌp] ['hɪkəri] -
over a slow fire ; pour out on the slab , and work in chopped - up Hickory -
超过 一个 慢的 火 ; 倒 出去 在 这 板 , 和 工作 在 切碎 - 向上 山核桃 -
[nʌts] ,
nuts ,
坚果 ,

用小火慢烤；倒在木板上，拌入切碎的山核桃仁。

['wɔːlnʌts] , [ɔː(r)] [kriːm] [nʌts] .
Walnuts , or Cream Nuts .
核桃 , 或者 奶油 坚果 .

核桃，或奶油核桃。

[ə'nʌðə(r)] ['pɒpjələ(r)]['sentə(r)][ɪz] [meɪd] [baɪ] ['rʌnɪŋ] [θruː] [ə; eɪ] ['kəʊkəˌnʌt] ['greɪtə(r)][ə; eɪ] ['kwɒntəti]
Another popular center is made by running through a Cocoanut grater a quantity
其他 受欢迎的 中心 是 制成 经过 跑步 通过 一个 椰子 刨丝器 一个 数量
[ɒv; əv] [freʃ] [fɪgz] ,
of fresh Figs ,
的 新鲜的 无花果 ,

另一种受欢迎的馅料是用椰子刨丝器将一定量的新鲜无花果刨成丝制成的。

[ænd; ənd] [ðen] ['wɜːkɪŋ] ['ɪntuː][ðem; ðəm] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [fɔːm] [ə; eɪ] [smuːð]
and then working into them powdered Sugar sufficient to form a smooth
和 然后 在职的 进入 他们 粉末状 糖 充足的 到 形式 一个 光滑的
[peɪst] .
paste .
粘贴 .

然后加入适量的糖粉，揉搓成光滑的糊状。

['nektə(r)] [kʌps] . [-]
NECTAR CUPS . [46]
花蜜 杯子 . [-]

花蜜杯。[46]

[seɪm] [æz; əz] ['hɪkəri] - [nʌt] [kʌps] , [ɪk'sept] [meɪk] [ə; eɪ]['sentə(r)][ɒv; əv]['ɑːmənd] [peɪst] , ['kʌləd] [lait]
Same as Hickory - nut Cups , except make a center of almond paste , colored light
相同的 作为 山核桃 - 坚果 杯子 , 除了 制作 一个 中心 的 杏仁 粘贴 , 有色 光
[griːn] ;
green ;
绿色的 ;

与山核桃杯相同，只是中心部分用杏仁膏制成，染成浅绿色；

[wen] [ɒn][ðə; ði][slæb] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][klɪə(r)] [bætʃ] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps][ɒv; əv] [red] ['kʌlə(r)] ,
when on the slab , add to the clear batch a few drops of red color ,
什么时候 在 这 板 , 添加 到 这 清除 批 一个 很少 滴 的 红色的 颜色 ,

在石板上，向透明的颜料中加入几滴红色色素。

[sʌm; səm]['nektə(r)]['fleɪvə(r)] , [ænd; ənd][fəʊld][ɔːl] [tə'geðə(r)] , [pʊl] [ɒn][ðə; ði] [hʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [braɪt]
some Nectar flavor , and fold all together , pull on the hook to a bright
一些 花蜜 味道 , 和 折叠 全部 一起 , 拉 在 这 钩 到 一个 明亮的
[pɪŋk] ,
pink ,
粉色的 ,

加入一些花蜜味，然后把所有东西折叠在一起，拉动钩子，直到变成亮粉色。

[ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
and finish as before .
和 结束 作为 前 .

然后像之前一样完成。

['wɔːlnʌt] [kʌps] .
WALNUT CUPS .
核桃 杯子 .

核桃杯。

[seɪm] [æz; əz] ['hɪkəri] - [nʌt] [kʌps] , [wɪð] [ðə; ði] [ɪk'sepʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] [nʌts] .
Same as Hickory - nut Cups , with the exception of the Nuts .
相同的 作为 山核桃 - 坚果 杯子 , 和 这 例外 的 这 坚果 .

与山核桃杯相同，只是不含坚果。

['kəʊkəˌnʌt] [kʌps] .
COCOANUT CUPS .
椰子 杯子 .

椰子杯。

[prɪ'peə(r)][ə; eɪ]['sentə(r)][baɪ] ['kʊkɪŋ] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)][ænd; ənd] [θriː] [ɒv; əv]['ɡluːkəʊs][tuː; tə]
Prepare a center by cooking two pounds of Sugar and three of glucose to
准备 一个 中心 经过 烹饪 二 磅 的 糖 和 三 的 葡萄糖 到
[ə; eɪ] [kræk] ,
a Crack ,
一个 裂缝 ,

将两磅糖和三磅葡萄糖煮成裂解物，制成一个中心。

[ɔː(r)] 260° ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['ɡreɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] ; [stɜː(r)][ə; eɪ]['məʊmənt] , [ænd; ənd][pɔː(r)][aʊt] [ɒn][ðə; ði]
or 260° ; add two grated Cocoanuts ; stir a moment , and pour out on the
或者 260° ; 添加 二 磨碎的 椰子 ; 搅拌 一个 片刻 , 和 倒 出去 在 这
[slæb] ;
slab ;
板 ;

或 260°；加入两个磨碎的椰子；搅拌片刻，然后倒在石板上；

[fəʊld] [ʌp] [ænd; ənd] [kiːp] [wɔːm] [æt; ət][ðə; ði]['hiːtə(r)] ; [pʊt] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [ten] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)]
fold up and keep warm at the heater ; put on the fire ten pounds of Sugar
折叠 向上 和 保持 温暖的 在 这 加热器 ; 放 在 这 火 十 磅 的 糖
,
,
,

折叠起来，到暖气旁取暖；在火上放十磅糖。

[smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['ʃʊɡə(r)] [bɪ'ɡɪnz] [tuː; tə] [tɜːn] ;
small spoon of cream tartar , and cook until Sugar begins to turn ;
小的 勺子 的 奶油 鞑靼 , 和 厨师 直到 糖 开始 到 转动 ;

加入一小勺塔塔粉，煮至糖开始变色；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [fɔːθ] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [njuː] ['ɔːrlənz] [mə'læsɪz] ; [stɜː(r)][ə; eɪ]['məʊmənt] ,
then add one - fourth of a pint of New Orleans Molasses ; stir a moment ,
然后 添加 一 - 第四 的 一个 品脱 的 新的 奥尔良 糖蜜 ; 搅拌 一个 片刻 ,

然后加入四分之一品脱新奥尔良糖蜜；搅拌片刻，

[pɔː(r)] [aʊt] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
pour out and finish as before .
倒 出去 和 结束 作为 前 .

倒出，然后像之前一样完成。

[juː; jʊ] [meɪ] [juːz] [fɔː(r); fə(r)]['sentə(r)][ə; eɪ] [smɔːl] [bætʃ] [ɒv; əv][ˌdʒæpə'niːz] ['kəʊkəˌnʌt] [kʊkt] [tuː; tə][ə; eɪ]
You may use for center a small batch of Japanese Cocoanut cooked to a
你 可能 使用 为了 中心 一个 小的 批 的 日本人 椰子 煮熟 到 一个
[bɔːl] .
ball .
球 .

你可以用一小团煮成球状的日本椰子作为中心。

['tʃɒklət] [kʌps] .
CHOCOLATE CUPS .
巧克力 杯子 .

巧克力杯。

[juːz] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['sentə(r)] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] [kriːm] ; [kʊk] [ə; eɪ] ['kʌvərɪŋ] [seɪm] [æz; əz]
Use for a center five pounds of Vanilla Cream ; cook a covering same as
使用 为了 一个 中心 五 磅 的 香草 奶油 ; 厨师 一个 覆盖 相同的 作为
[fɔː(r); fə(r)] ['hɪkəri] - [nʌt] [kʌps] ;
for Hickory - nut Cups ;
为了 山核桃 - 坚果 杯子 ;

中心部分使用五磅香草奶油；烹制与山核桃杯相同的盖层；

[wen] [ɒn] [ðə; ði] [slæb] , [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [-]
when on the slab , pour over the [47]
什么时候 在 这 板 , 倒 超过 这 [-]

在石板上，浇上[47]

[bætʃ] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] ['meltɪd] ['tʃɒklət] ; [fəʊld] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [wɜːk] [ðə; ði]
batch three - fourths of a pound melted Chocolate ; fold together and work the
批 三 - 第四部分 的 一个 磅 融化 巧克力 ; 折叠 一起 和 工作 这
['tʃɒklət] ['θʌrəli] [θruː] [ðə; ði] [bætʃ] ;
Chocolate thoroughly through the batch ;
巧克力 彻底 通过 这 批 ;

将四分之三磅融化的巧克力加入混合物中；搅拌均匀，使巧克力充分融入混合物中；

['fɪnɪʃ] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
finish as before .
结束 作为 前 .

按照之前的步骤完成。

['lemən] [ɔː(r)] ['saʊə(r)] [kʌps] .
LEMON OR SOUR CUPS .
柠檬 或者 酸的 杯子 .

柠檬或酸味杯。

[meɪk] [ə; eɪ] ['sentə(r)] [frɒm; frəm] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] [spuːn] [ɒv; əv]
Make a center from five pounds of Sugar and a heaping spoon of
制作 一个 中心 从 五 磅 的 糖 和 一个 堆积 勺子 的
[kriːm] ['tɑːtə(r)] ,
cream tartar ,
奶油 鞑靼 ,

用五磅糖和一大勺塔塔粉制成馅料。

[ɔː(r)] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['gluːkəʊs] [ænd; ənd] [θriː] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ; [kʊk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [hɑːd] [bɔːl] ;
or three pounds of glucose and three of Sugar ; cook to a Hard Ball ;
或者 三 磅 的 葡萄糖 和 三 的 糖 ; 厨师 到 一个 难的 球 ;

或三磅葡萄糖和三磅糖；煮至硬球状；

[wen] [ɒn] [ðə; ði] [slæb] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [fɔːθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['tʌmblə(r)] [ɒv; əv] [peɪst] ,
when on the slab , add one - fourth of a tumbler of paste ,
什么时候 在 这 板 , 添加 一 - 第四 的 一个 不倒翁 的 粘贴 ,

在石板上，加入四分之一杯的面糊，

[meɪd] [ɒv; əv] [tɑː'tærɪk] ['æsɪd] ([seɪm] [æz; əz] ['lemən] [drɒps]) ; [prɪ'peə(r)] [ðə; ði] ['kʌvərɪŋ] [seɪm] [æz; əz]
made of tartaric acid (same as Lemon Drops) ; prepare the covering same as
制成 的 酒石酸 酸 (相同的 作为 柠檬 滴) ; 准备 这 覆盖 相同的 作为
['hɪkəri] - [nʌt] [kʌps] ;
Hickory - nut Cups ;
山核桃 - 坚果 杯子 ;

由酒石酸制成（与柠檬糖相同）；外皮的制作方法与山核桃杯相同；

['kʌlə(r)] ['jeləʊ] ; [pʊl] [ɒn] [ðə; ði] [hʊk] ; ['fleɪvə(r)] [ɔɪl] ['lemən] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
color yellow ; pull on the hook ; flavor Oil Lemon and finish as before .
颜色 黄色的 ; 拉 在 这 钩 ; 味道 油 柠檬 和 结束 作为 前 .

染成黄色；拉钩；加入柠檬油调味，然后像之前一样完成。

[fruːt] [kʌps] .
FRUIT CUPS .
水果 杯子 .

水果杯。

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] , [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [fruːts] [tʃɒpt] [ʌp] [ænd; ənd] [mɪkst] [θruː]
Three pounds of Cream , two pounds of Fruits chopped up and mixed through
三 磅 的 奶油 , 二 磅 的 水果 切碎 向上 和 混合 通过
[ðə; ði] [kriːm] ;
the cream ;
这 奶油 ;

三磅奶油，两磅切碎的水果与奶油混合；

[ðiːz] [fruːts] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [tʃɒpt] [ʌp] ['sʌmtaɪm] [bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] , [səʊ] [ðeɪ] [meɪ] [draɪ] ;
these fruits should be chopped up sometime before using , so they may dry ;
这些 水果 应该 是 切碎 向上 有时 前 使用 , 所以 他们 可能 干燥 ;

这些水果在使用前应该切碎晾干；

[prɪ'peə(r)] [ə; eɪ] ['kʌvərɪŋ] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] ['hɪkəri] - [nʌt] [kʌps] , [bʌt; bət] [duː; də] [nɒt] [pʊl] [ˌaɪ 'tiː] ;
prepare a covering as for Hickory - nut Cups , but do not pull it ;
准备 一个 覆盖 作为 为了 山核桃 - 坚果 杯子 , 但 做 不是 拉 它 ;

准备一个像制作山核桃杯一样的盖子，但不要撕掉它；

[ðɪs] [ə'laʊz] [ðə; ði] [fruːt] [tuː; tə] [ʃəʊ] [θruː] [ðə; ði] ['kʌvərɪŋ] , [ænd; ənd] [lʊks] ['veri] ['hænsəm] . [
this allows the fruit to show through the covering , and looks very handsome . [
这 允许 这 水果 到 展示 通过 这 覆盖 , 和 看起来 非常 英俊的 . [
-]
48]
-]

这样就能透过果皮看到果实，看起来非常漂亮。[48]

['kəʊkəˌnʌt] [gʊdz] .
COCOANUT GOODS .
椰子 商品 .

椰子制品。

['kəʊkəˌnʌt] [bɑː(r)] , ([waɪt]) .
COCOANUT BAR , (WHITE) .
椰子 酒吧 , (白色的) .

椰子棒（白色）。

['sev(ə)n] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ;
Seven pounds of Sugar , one quart of Water ;
七 磅 的 糖 , 一 夸脱 的 水 ;

七磅糖，一夸脱水；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ˌeɪ diː 'diː] [sɪks] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] ,
when it comes to a boil add six grated Cocoanuts ,
什么时候 它 来 到 一个 熬 添加 六 磨碎的 椰子 ,

水烧开后，加入六个磨碎的椰子。

[ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [θred] ;
and stir until it reaches a good thread ;
和 搅拌 直到 它 到达 一个 好的 线 ;

搅拌至呈丝状；

[set][ˌaɪ ˈtiː] [ɒf] [ɒn][ə; eɪ] [ˈbærəl] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][drɒp][ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv] [ˈbluːɪŋ] ;
set it off on a barrel and add a drop or two of blueing ;
放 它 离开 在 一个 桶 和 添加 一个 降低 或者 二 的 蓝化 ;

把它放在木桶上点燃，再滴一两滴蓝化剂；

[naʊ] [wɪð] [ðə; ði][ˈspætʃələ] , [ˈɡrænjʊˌleɪt][ðə; ði] [bætʃ] [baɪ] [ˈwɜːkɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː][ɒn][ðə; ði][saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n] ,
now with the spatula , granulate the batch by working it on the sides of the basin ,
现在 和 这 抹刀 , 颗粒状 这 批 经过 在职的 它 在 这 侧面 的 这 盆地 ,

现在用刮刀将物料在盆壁上搅动，使其成粒状。

[ænd; ənd] [ˈstɜːrɪŋ] [ðə; ði] [həʊl] [bætʃ] [ʌnˈtɪl][ˌaɪ ˈtiː] [bɪˈkʌmz] [waɪt] ; [ðen] [pɔː(r)] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ] [ˈʃʊɡəd] [slæb] ;
and stirring the whole batch until it becomes white ; then pour out on a sugared slab ;
和 搅拌 这 所有的 批 直到 它 变成 白色的 ; 然后 倒 出去 在 一个 糖 板 ;

将整批糖浆搅拌至变白，然后倒在撒了糖的板上；

[baɪ] [ðɪs] [ɪz] [ment] , [ˈhævɪŋ] [əˈreɪndʒd] [ðə; ði][ˈaɪən][bɑːrz][tuː; tə][həʊld][ðə; ði] [bætʃ] ;
by this is meant , having arranged the iron bars to hold the batch ;
经过 这 是 意思是 , 拥有 安排 这 铁 酒吧 到 抓住 这 批 ;

其意思是，已经安排好铁条来固定这批货物；

[sɪv] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ɪnˈkləʊzd] [ˈsɜːfɪs] [ˈpʌlvəraɪzd] [ˈʃʊɡə(r)] , [ˈɔːlsəʊ][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][tɒps][ɒv; əv][ðə; ði][bɑːrz] ;
sieve over the inclosed surface pulverized Sugar , also over the tops of the bars ;
筛 超过 这 封闭 表面 粉碎的 糖 , 还 超过 这 最高额 的 这 酒吧 ;

将筛子筛在封闭的表面上，将糖粉筛在条状物的顶部；

[ðen] [tɜːn] [ðə; ði][bɑːrz][ˈəʊvə(r)] [ˈkeəfəli] ,
then turn the bars over carefully ,
然后 转动 这 酒吧 超过 小心 ,

然后小心地将木条翻过来。

[səʊ][ðə; ði] [ˈʃʊɡəd] [edʒ] [wɪl] [biː; bi][ɒn][ðə; ði][ˌɪnˈsaɪd][ɒv; əv][ðə; ði][ɪnˈkləʊʒə(r)] .
so the sugared edge will be on the inside of the enclosure .
所以 这 糖 边缘 将要 是 在 这 里面 的 这 外壳 .

所以带糖的边缘会朝向容器的内侧。

[ɪn] [ðɪs] [speɪs] [ˈhævɪŋ] [pɔː] [ðə; ði] [bætʃ] [smuːð] [ˌaɪ ˈtiː] [daʊn] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈpælət] [naɪf] ,
In this space having poured the batch smooth it down with a palette knife ,
在 这 空间 拥有 倾倒 这 批 光滑的 它 向下 和 一个 调色板 刀 ,

在这个区域倒入面糊后，用调色刀将其抹平。

[ænd; ənd][let] [rɪˈmeɪn] [ˈəʊvə(r)] [naɪt] [ɪf] [ˈpɒsəb(ə)l] ; [ðen] [kʌt][ˈɪntuː][bɑːrz] ; [juːz][nəʊ][ˈfleɪvə(r)] .
and let remain over night if possible ; then cut into bars ; use no flavor .
和 让 保持 超过 夜晚 如果 可能的 ; 然后 切 进入 酒吧 ; 使用 不 味道 .

如果可以，最好放置过夜；然后切成条状；不加任何调味料。

[ˈkəʊkəˌnʌt] [bɑː(r)] ([red]) .
COCOANUT BAR (RED) .
椰子 酒吧 (红色的) .

椰子棒（红色）。

[seɪm] [æz; əz] [waɪt] , [ɪkˈsept] [ˈkʌlə(r)] [red] [ɪn][ðə; ði][ˈbeɪs(ə)n][bɪˈfɔː(r)] [ˈɡrænjʊleɪtɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] .
Same as White , except color Red in the basin before granulating it .
相同的 作为 白色的 , 除了 颜色 红色的 在 这 盆地 前 造粒 它 .

与白色相同，只是在造粒前盆中的颜色为红色。

['kəʊkəˌnʌt] [bɑː(r)] (['jeləʊ]) .
COCOANUT BAR (YELLOW) .
椰子 酒吧 (黄色的) .

椰子棒（黄色）。

[seɪm] [æz; əz] [waɪt] , [ɪk'sept] ['kʌlə(r)] ['jeləʊ] [ɪn] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n] .
Same as White , except color Yellow in the basin .
相同的 作为 白色的 , 除了 颜色 黄色的 在 这 盆地 .

与白色款相同，只是盆底颜色为黄色。

[və'nɪlə] ['kəʊkəˌnʌt] [peɪst] . [-]
VANILLA COCOANUT PASTE . [49]
香草 椰子 粘贴 . [-]

香草椰子酱。[49]

[eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [swiːt] [kriːm] , [wʌn] [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] ,
Eight pounds of Sugar , two quarts of sweet Cream , one small spoon of cream tartar ,
八 磅 的 糖 , 二 夸脱 的 甜的 奶油 , 一 小的 勺子 的 奶油 鞑靼 ,

八磅糖，两夸脱甜奶油，一小勺塔塔粉，

[wʌn] [və'nɪlə] [biːn] , [ænd; ənd] [θriː] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] ; [kʊk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] ;
one Vanilla Bean , and three grated Cocoanuts ; cook to a soft ball , stirring all the time ;
一 香草 豆 , 和 三 磨碎的 椰子 ; 厨师 到 一个 柔软的 球 , 搅拌 全部 这 时间 ;

一根香草荚，三个磨碎的椰子；不断搅拌，煮成软球状；

[pɔː(r)] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [dæmp] [slæb] ; [wen] [kəʊld] , [kriːm] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [məʊld] [ɪn] [diːp] [pænz] ;
pour out on a damp slab ; when cold , cream it and mould in deep pans ;
倒 出去 在 一个 潮湿 板 ; 什么时候 寒冷的 , 奶油 它 和 模具 在 深的 平底锅 ;

倒在潮湿的石板上；冷却后，将其搅打成奶油状，然后倒入深盘中塑形；

[let] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [fɔː(r); fə(r)] [twelv] ['aʊəz] [ɔː(r)] [səʊ] , [ðen] [kʌt] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] .
let it remain for twelve hours or so , then cut into slices .
让 它 保持 为了 十二 小时 或者 所以 , 然后 切 进入 切片 .

静置约十二小时后，切成片状。

['strɔːbəri] ['kəʊkəˌnʌt] [peɪst] .
STRAWBERRY COCOANUT PASTE .
草莓 椰子 粘贴 .

草莓椰子酱。

[seɪm] [æz; əz] [və'nɪlə] , [ɪk'sept] [wen] [kriːmd] , ['kʌlə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [pɪŋk] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] ['strɔːbəri] .
Same as Vanilla , except when creamed , color it Pink and flavor Strawberry .
相同的 作为 香草 , 除了 什么时候 奶油 , 颜色 它 粉色的 和 味道 草莓 .

与香草口味相同，只是在加入奶油后，将其染成粉红色，并加入草莓味。

['meɪp(ə)l] ['kəʊkəˌnʌt] [peɪst] .
MAPLE COCOANUT PASTE .
枫 椰子 粘贴 .

枫糖椰子酱。

[faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['meɪp(ə)l] ['ʃʊgə(r)] , [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['ʃʊgə(r)] , [smɔːl] [spuːn] [kriːm] ['tɑːtə(r)] ,
Five pounds of Maple Sugar , three pounds of A Sugar , small spoon cream tartar ,
五 磅 的 枫 糖 , 三 磅 的 一个 糖 , 小的 勺子 奶油 鞑靼 ,

五磅枫糖，三磅白砂糖，一小勺塔塔粉，

[ænd; ənd] [θriː] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] ; [prə'siːd] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [və'nɪlə] .

and three grated Cocoanuts ; proceed as for Vanilla .

和 三 磨碎的 椰子 ; 继续 作为 为了 香草 .

加入三颗磨碎的椰子；按照香草口味的步骤进行操作。

['tʃɒklət] ['kəʊkəˌnʌt] [peɪst] .

CHOCOLATE COCOANUT PASTE .

巧克力 椰子 粘贴 .

巧克力椰子酱。

[dɪ'zɒlv] [eɪt] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] [ɪn][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kriːm] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə] [eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

Dissolve eight ounces of Chocolate in one quart of Cream ; add this to eight pounds of Sugar ,

溶解 八 盎司 的 巧克力 在 一 夸脱 的 奶油 ; 添加 这 到 八 磅 的 糖 ,

将八盎司巧克力溶解在一夸脱奶油中；将此混合物加入八磅糖中。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kriːm] , [wʌn] [və'nɪlə] [biːn] , [θriː] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] ;

one quart of Cream , one Vanilla Bean , three grated Cocoanuts , and a heaping spoon of cream tartar ;

一 夸脱 的 奶油 , 一 香草 豆 , 三 磨碎的 椰子 , 和 一个 堆积 勺子 的 奶油 鞑靼 ;

一夸脱奶油，一根香草豆荚，三个磨碎的椰子，以及一大勺塔塔粉；

[kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .

cook to a soft ball and finish as before .

厨师 到 一个 柔软的 球 和 结束 作为 前 .

煮至软球状，然后按之前的步骤完成。

[waɪt] ['kəʊkəˌnʌt] [keɪks] .

WHITE COCOANUT CAKES .

白色的 椰子 蛋糕 .

白椰子蛋糕。

[kʊk] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [wɪð] [faɪv] ['kəʊkəˌnʌt] , ['greɪtɪd][ɪn] [lɒŋ] [strɪps] , [tuː; tə][ə; eɪ] [θred] ;

Cook five pounds of Sugar with five Cocoanuts , grated in long strips , to a thread ;

厨师 五 磅 的 糖 和 五 椰子 , 磨碎的 在 长的 条状物 , 到 一个 线 ;

将五磅糖与五个椰子一起煮，椰子磨成长条状，煮至呈丝状；

[set] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði]['spætʃələ]['grænjʊˌleɪt][ðə; ði] [-]

set off the fire , and with the spatula granulate the [50]

放 离开 这 火 , 和 和 这 抹刀 颗粒状 这 [-]

点燃火，用铲子将[50]颗粒状物刮下来

[bætʃ] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['bɒdi] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [bɪ'kʌmz] ['klaʊdi] ;

batch until the body of the Sugar becomes cloudy ;

批 直到 这 身体 的 这 糖 变成 多云 ;

搅拌至糖体变得浑浊；

[ðen] [pleɪs] [ðə; ði]['beɪs(ə)n][ɒn][ə; eɪ]['bærəl][nɪə(r)][ðə; ði][slæb] , ['hævɪŋ] ['priːviəsli] ['ʃʊgəd] [ðə; ði][slæb] ;

then place the basin on a barrel near the slab , having previously sugared the slab ;

然后 地方 这 盆地 在 一个 桶 靠近 这 板 , 拥有 之前 糖 这 板 ;

然后，将盆放在石板附近的桶上，事先在石板上涂上糖；

[teɪk] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] , [dɪp][ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kəʊkəˌnʌt] [frɒm; frəm][ðə; ði]['beɪs(ə)n] ;
take a tablespoon , dip a quantity of the Cocoanut from the basin ;
拿 一个 汤匙 , 蘸 一个 数量 的 这 椰子 从 这 盆地 ;

取一汤匙，从盆里舀取一些椰子；

[ðen] [baɪ] [miːnz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [stɪk] , [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði] [spuːn] , ['drɒpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɒn]
then by means of a stick , remove it from the spoon , dropping it on
然后 经过 方法 的 一个 戳 , 消除 它 从 这 勺子 , 下降 它 在
[ðə; ði][slæb] ;
the slab ;
这 板 ;

然后借助棍子，将它从勺子上取下，扔到石板上；

[səʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɪz] [fɔːmd] ['ɪntuː] [keɪks] ,
so continue until all is formed into cakes ,
所以 继续 直到 全部 是 形成 进入 蛋糕 ,

继续操作，直到所有材料都做成饼状为止。

[ɔː(r)][ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'zɜːvd] [ænd; ənd] ['kʌləd] [red] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n]
or a small quantity may be reserved and colored red ; then add a portion
或者 一个 小的 数量 可能 是 预订的 和 有色 红色的 ; 然后 添加 一个 部分
[tuː; tə] [iːtʃ] [keɪk] ,
to each cake ,
到 每个 蛋糕 ,

或者可以预留少量颜料并将其染成红色；然后将一部分添加到每个蛋糕上。

['pleɪsɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði][tɒps] .
placing it on the tops .
放置 它 在 这 最高额 .

把它放在顶部。

[mə'læsɪz] ['kəʊkəˌnʌt] [keɪks] .
MOLASSES COCOANUT CAKES .
糖蜜 椰子 蛋糕 .

糖蜜椰子蛋糕。

[tuː; tə] [faɪv] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] , [lɒŋ] [kʌt] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kwɔːt] [njuː] ['ɔːrlənz] [mə'læsɪz] ; [kʊk]
To five grated Cocoanuts , long cut , add one quart New Orleans Molasses ; cook
到 五 磨碎的 椰子 , 长的 切 , 添加 一 夸脱 新的 奥尔良 糖蜜 ; 厨师
[tuː; tə][ə; eɪ] [hɑːd] [bɔːl] ,
to a Hard Ball ,
到 一个 难的 球 ,

将五颗磨碎的长条椰子加入一夸脱新奥尔良糖蜜；煮至硬球状。

['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['veri] [sləʊ] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [prə'siːd] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [waɪt] [keɪks] ,
over a very slow fire , and proceed as for white cakes ,
超过 一个 非常 慢的 火 , 和 继续 作为 为了 白色的 蛋糕 ,

用小火慢烤，步骤与制作白蛋糕相同。

[ɪk'sept] [drɒp] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [griːzd] [slæb] , [ænd; ənd] [duː; də] [nɒt] [ə'tempt] [tuː; tə] ['grænjʊˌleɪt]
except drop them on a greased slab , and do not attempt to granulate
除了 降低 他们 在 一个 涂油 板 , 和 做 不是 试图 到 颗粒状
[ðə; ði] [bætʃ] .
the batch .
这 批 .

只需将它们放在涂了油脂的板上，不要尝试将这批物料制成颗粒。

['kəʊkəˌnʌt] [pə'teɪtəʊz] .
COCOANUT POTATOES .
椰子 土豆 .

椰子土豆。

[faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , ['nɪəli] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] ;
Five pounds of Sugar , nearly a quart of water , small spoon of cream tartar ;
五 磅 的 糖 ， 几乎 一个 夸脱 的 水 ， 小的 勺子 的 奶油 鞑靼 ；

五磅糖，近一夸脱水，一小勺塔塔粉；

[kʊk] [tuː; tə] 275° ; [ðen] [set] [ɒf] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn] [tuː] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] ;
cook to 275° ; then set off , and stir in two grated Cocoanuts ;
厨师 到 275° ； 然后 放 离开 ， 和 搅拌 在 二 磨碎的 椰子 ；

煮至 275°；然后关火，拌入两颗磨碎的椰子；

[pɔː(r)] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [dæmp] [slæb] [ænd; ənd] [kriːm] [ˌaɪ 'tiː] ; [ðen] [rəʊl] [aʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [strɪp] ,
pour out on a damp slab and cream it ; then roll out into a strip ,
倒 出去 在 一个 潮湿 板 和 奶油 它 ； 然后 卷 出去 进入 一个 条 ，

将面糊倒在湿润的石板上，搅拌均匀；然后擀成条状。

[wʌn] [ɪntʃ] [ɪn] [daɪ'æmɪtə(r)] , [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [weɪɪŋ] [tuː] ['aʊnsɪz] ;
one inch in diameter , and cut into pieces weighing two ounces ;
一 英寸 在 直径 ， 和 切 进入 件 称重 二 盎司 ；

直径一英寸，切成两块，每块重两盎司；

[fɔːm] [ðiːz] [ɪn] [ðə; ði] [ʃeɪp] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊz] , [ænd; ənd] [rəʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] [graʊnd] ['sɪnəmən] ;
form these in the shape of potatoes , and roll them in ground cinnamon ;
形式 这些 在 这 形状 的 土豆 ， 和 卷 他们 在 地面 肉桂 ；

将它们捏成土豆的形状，然后在肉桂粉中滚一滚；

[ðen] [splɪt] [sʌm; səm] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] ['ɪntuː] [fɔː(r)] [strɪps] [iːtʃ] [-]
then split some blanched Almonds into four strips each [51]
然后 分裂 一些 焯水 杏仁 进入 四 条状物 每个 [-]

然后将一些去皮杏仁分成四条[51]

[ænd; ənd] [stɪk] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] , [wʌn] [æt; ət] ['aɪðə(r)] [end] , [ænd; ənd] [wʌn] [ɒn] ['aɪðə(r)] [saɪd] ,
and stick them into the Potatoes , one at either end , and one on either side ,
和 戳 他们 进入 这 土豆 ， 一 在 任何一个 结尾 ， 和 一 在 任何一个 边 ，

把它们插进土豆里，一端一个，两侧各一个。

[rɪ'zemblɪŋ] [spraʊts] [ɒn] [pə'teɪtəʊz] .
resembling sprouts on Potatoes .
类似 芽苗菜 在 土豆 .

形似土豆上的芽。

['kəʊkəˌnʌt] ['bɪskɪt] .
COCOANUT BISCUIT .
椰子 饼干 .

椰子饼干。

[teɪk] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [iːtʃ] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] ;
Take one and one - half pounds of powdered Sugar to each grated Cocoanut ;
拿 一 和 一 - 一半 磅 的 粉末状 糖 到 每个 磨碎的 椰子 ；

每份磨碎的椰子配上 1.5 磅糖粉；

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [æn; ən] [ɜːðɚn] ['ves(ə)l] , [ænd; ənd] [wɜːk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] [wɪð] [ðə; ði] [hændz] ;
put it into an earthern vessel , and work to a paste with the hands ;
放 它 进入 一个 土 血管 ， 和 工作 到 一个 粘贴 和 这 双手 ；

将其放入陶罐中，用手捣成糊状；

[juːz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ɒrɪndʒ] ['flaʊə(r)] ['wɔːtə(r)] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] ; [naʊ] , ['teɪkɪŋ] [ə; eɪ] [tɪn] [tjuːb] ,
use a little Orange Flower water , if desired ; now , taking a tin tube ,
使用 一个 小的 橙子 花 水 ， 如果 想要的 ； 现在 ， 采取 一个 锡 管子 ，

如果需要，可以使用少量橙花水；现在，取一根锡管，

[seɪ] [sɪks] ['ɪntʃɪz] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] , [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)] ,
say six inches in length , one and one - half inches in diameter ,
说 六 英寸 在 长度 ， 一 和 一 - 一半 英寸 在 直径 ，

比如说长六英寸，直径一英寸半，

['hævɪŋ] [ə; eɪ][rɒd] [wɪð] [ə; eɪ] [hed] [dʒʌst] ['fɪtɪŋ] [ðə; ði][tjuːb] ; [pres] [ðə; ði][tjuːb]['ɪntuː][ðə; ði] [peɪst] ,
having a rod with a head just fitting the tube ; press the tube into the paste ,
拥有 一个 杆 和 一个 头 只是 配件 这 管子 ； 按 这 管子 进入 这 粘贴 ，

用一根头部刚好能插入管子的杆；将管子压入膏体中，

['hævɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɒv; əv]['iːv(ə)n] ['θɪknəs] [ɪn][ə; eɪ][pæn] ;
having it of even thickness in a pan ;
拥有 它 的 甚至 厚度 在 一个 平底锅 ；

在平底锅中使其厚度均匀；

[ðen] [fɔːs] [ðə; ði] [peɪst] [frɒm; frəm][ðə; ði][tjuːb] [wɪð] [ðə; ði][rɒd] , ['fɔːmɪŋ] [ə; eɪ] ['bɪskɪt] ;
then force the paste from the tube with the rod , forming a biscuit ;
然后 力量 这 粘贴 从 这 管子 和 这 杆 ， 成型 一个 饼干 ；

然后用棒子将面团从管子里挤出来，做成饼干；

[wen] [ɔːl][ɑː(r); ə(r)] [fɔːmd] , [teɪk] [ə; eɪ] [faɪn] , [smɔːl] [brʌʃ] [ænd; ənd][dɪp][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [bɜːnt] ['ʃʊgə(r)] ['kʌlə(r)] ,
when all are formed , take a fine , small brush and dip it in burnt Sugar color ,
什么时候 全部 是 形成 ， 拿 一个 美好的 ， 小的 刷子 和 蘸 它 在 烧焦的 糖 颜色 ，

当所有形状都成型后，取一把细小的画笔，蘸上焦糖色。

[ænd; ənd] [dɔːb] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] ['bɪskɪt] ,
and daub a little on the top of each biscuit ,
和 涂抹 一个 小的 在 这 顶部 的 每个 饼干 ，

在每块饼干顶部抹上少许，

[tuː; tə] [gɪv] [ðem; ðəm][ðə; ði] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv] ['biːɪŋ] [braʊn] [ɪn][æn; ən]['ʌv(ə)n] ; [naʊ] , [ræp] [ðem; ðəm][ɪn][wæks]['peɪpə(r)] ,
to give them the appearance of being browned in an oven ; now , wrap them in wax paper ,
到 给 他们 这 外貌 的 存在 棕色 在 一个 烤箱 ； 现在 ， 裹 他们 在 蜡 纸 ，

使它们看起来像是在烤箱里烤过一样；现在，用蜡纸把它们包起来。

['twɪstɪŋ] [bəʊθ] [endz] [æz; əz][ɪn] [frentʃ] ['kɪsɪz] .
twisting both ends as in French kisses .
扭曲 两个都 结束 作为 在 法语 吻 .

像法式接吻那样，将两端拧在一起。

[ˌdʒæpə'niːz] ['kəʊkəˌnʌt] .
JAPANESE COCOANUT .
日本人 椰子 .

日本椰子。

[faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv]['gluːkəʊs] , [ænd; ənd] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ;
Five pounds of glucose , and two pounds of Sugar , one quart of water ;
五 磅 的 葡萄糖 ， 和 二 磅 的 糖 ， 一 夸脱 的 水 ；

五磅葡萄糖，两磅糖，一夸脱水；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ˌeɪ diː 'diː][faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv]['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] ; [kʊk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [hɑːd] [bɔːl] ,
when it comes to a boil , add five pounds of grated Cocoanut ; cook to a Hard Ball ,
什么时候 它 来 到 一个 熬 ， 添加 五 磅 的 磨碎的 椰子 ； 厨师 到 一个 难的 球 ，

水烧开后，加入五磅椰蓉；煮至椰蓉凝固成硬球状。

['stɜːrɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] ; [pɔː(r)] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [griːzd] [slæb] , [bɪ'twiːn] ['aɪən] [bɑːrz] ;
stirring all the time ; pour out on a greased slab , between iron bars ;
搅拌 全部 这 时间 ; 倒 出去 在 一个 涂油 板 , 之间 铁 酒吧 ;

不停搅拌；倒在涂了油的板上，放在铁条之间；

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒv; əv] ['iːv(ə)n] ['θɪknəs] [wɪð] [ə; eɪ] ['pælət] [naɪf] ; [wen] [-]
make it of even thickness with a palette knife ; when [52]
制作 它 的 甚至 厚度 和 一个 调色板 刀 ; 什么时候 [-]

用调色刀将其抹平至厚度均匀；当[52]

[kəʊld] , [mɑːk] [daɪ'æɡənəli] [tuː] [weɪz] [wɪð] ['kærəmel] ['mɑːkə(r)] , ['fɔːmɪŋ] ['daɪəməndz] ; [ðen] [rəʊl] [ɪn] ['pʌlvəraɪzd] ['ʃʊɡə(r)] ,
cold , mark diagonally two ways with Caramel marker , forming diamonds ; then roll in pulverized Sugar ,
寒冷的 , 标记 对角线 二 方式 和 焦糖 标记 , 成型 钻石 ; 然后 卷 在 粉碎的 糖 ,

冷却后，用焦糖笔沿对角线画出两条菱形线；然后裹上糖粉。

[ɔː(r)] ['kristəlaiz] [ðem; ðəm] .
or crystalize them .
或者 结晶 他们 .

或者使它们结晶。

[mə'læsɪz] ['kəʊkəˌnʌt] [dʒæp] .
MOLASSES COCOANUT JAP .
糖蜜 椰子 日本 .

日本椰子糖蜜。

[pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [njuː] ['ɔːrlənz] [mə'læsɪz] , [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] ['bʌtə(r)] ;
Place on a slow fire two quarts of New Orleans Molasses , and one - half pound Butter ;
地方 在 一个 慢的 火 二 夸脱 的 新的 奥尔良 糖蜜 , 和 一 - 一半 磅 黄油 ;

将两夸脱新奥尔良糖蜜和半磅黄油放在小火上慢煮；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] , [ˌeɪ diː 'diː] [ten] ['ɡreɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] [ə; eɪ] [hɑːd] [bɔːl] ;
when it boils , add ten grated Cocoanuts , and stir until it reaches a hard ball ;
什么时候 它 沸腾 , 添加 十 磨碎的 椰子 , 和 搅拌 直到 它 到达 一个 难的 球 ;

水沸腾后，加入十个磨碎的椰子，搅拌至成硬球状；

[ðen] [pɔː(r)] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [griːzd] [slæb] , [bɪ'twiːn] [bɑːrz] ; [spred] ['θɪknəs] [dɪ'zaɪəd] [wɪð] [ə; eɪ] ['pælət] [naɪf] ;
then pour out on a greased slab , between bars ; spread thickness desired with a palette knife ;
然后 倒 出去 在 一个 涂油 板 , 之间 酒吧 ; 传播 厚度 想要的 和 一个 调色板 刀 ;

然后倒在抹了油的木板上，在木条之间；用调色刀涂抹至所需的厚度；

[wen] [kəʊld] , [kʌt] ['ɪntuː] [sk'weəz] [ɔː(r)] ['daɪəməndz] .
when cold , cut into squares or diamonds .
什么时候 寒冷的 , 切 进入 正方形 或者 钻石 .

冷却后，切成正方形或菱形。

['spæniʃ] ['kəʊkəˌnʌt] ['kɪsɪz] .
SPANISH COCOANUT KISSES .
西班牙语 椰子 吻 .

西班牙椰子之吻。

[greɪt] [sɪks] [freʃ] ['kəʊkəˌnʌt] , [ðen] [pleɪs] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
Grate six fresh Cocoanuts , then place on the fire eight pounds of Sugar ,
格特 六 新鲜的 椰子 , 然后 地方 在 这 火 八 磅 的 糖 ,

将六个新鲜椰子磨碎，然后将八磅糖放在火上加热。

[ænd; ənd][dʒʌst] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [dɪ'zɒlv] [ˌaɪ 'tiː] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kəʊkəˌnʌt] ,
and just sufficient water to dissolve it ; when it boils , add the Cocoanuts ,
和 只是 充足的 水 到 溶解 它 ; 什么时候 它 沸腾 , 添加 这 椰子 ,

加入刚好能溶解它的水；水开后，加入椰子。

[ænd; ənd][stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] [ə; eɪ] [θred] ; [set] [ɒf] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] ['bluːɪŋ] ;
and stir until it reaches a thread ; set off and stir in a few drops blueing ;
和 搅拌 直到 它 到达 一个 线 ; 放 离开 和 搅拌 在 一个 很少 滴 蓝化 ;

搅拌至呈丝状；启动并加入几滴蓝粉搅拌；

[naʊ] , [pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][lɪp]['beɪs(ə)n][ə; eɪ] [smɔːl] ['pɔːʃ(ə)n] , [ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] ['wʊdn] ['spætʃələ] ,
now , pour into a lip basin a small portion , and with a small wooden spatula ,
现在 , 倒 进入 一个 唇 盆地 一个 小的 部分 , 和 和 一个 小的 木制的 抹刀 ,

现在，倒入少量到浅口碗中，然后用小木铲，

['grænjʊˌleɪt] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['klaʊdi] ; [ðen] [drɒp] [ɒn] [ʃiːts] [ɒv; əv] [tɪn] ,
granulate until it becomes cloudy ; then drop on sheets of tin ,
颗粒状 直到 它 变成 多云 ; 然后 降低 在 纸张 的 锡 ,

将其研磨至浑浊；然后滴在锡片上。

['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [drɒps] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [lɪp] [pæn] [baɪ] [miːnz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['waɪə(r)] ;
cutting the drops from the lip pan by means of a wire ;
切割 这 滴 从 这 唇 平底锅 经过 方法 的 一个 金属丝 ;

用细线将唇盘上的水滴切下来；

[meɪk] [ðə; ði] [drɒps] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['sɪlvə(r)] ['kwɔːtə(r)] . [-]
make the drops the size of a silver quarter . [53]
制作 这 滴 这 尺寸 的 一个 银 四分之一 . [-]

使水滴大小与一枚银币相当。[53]

['ɑːmənd] [gʊdz] .
ALMOND GOODS .
杏仁 商品 .

杏仁制品。

['ɑːmənd] [peɪst] .
ALMOND PASTE .
杏仁 粘贴 .

杏仁酱。

[blɑːntʃ] [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ɑːmənd] - [nʌts] ; [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ves(ə)l] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] ;
Blanch four pounds of Almond - nuts ; put them into a vessel and cover with water ;
布兰奇 四 磅 的 杏仁 - 坚果 ; 放 他们 进入 一个 血管 和 覆盖 和 水 ;

将四磅杏仁焯水；放入容器中，加水没过杏仁；

[let] [ðem; ðəm] [stænd] [fɔː(r); fə(r)] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] ['aʊəz] ; [naʊ] , [dreɪn] [ðem; ðəm] ;
let them stand for four or five hours ; now , drain them ;
让 他们 站立 为了 四 或者 五 小时 ； 现在 ， 流走 他们 ；

让它们静置四五个小时；现在，沥干水分；

[paʊnd] [ænd; ənd] [rʌb] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɔːtə(r)] ,
pound and rub them to a smooth paste in a mortar ,
磅 和 擦 他们 到 一个 光滑的 粘贴 在 一个 砂浆 ，

将它们放入研钵中捣碎并研磨成光滑的糊状物。

['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ɒrɪndʒ] ['flaʊə(r)] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] ['ɒɪlɪŋ] ; [wen] [ðə; ði] [peɪst] [ɪz] ['fɪnɪʃt] ,
adding a little Orange Flower water to keep them from oiling ; when the paste is finished ,
添加 一个 小的 橙子 花 水 到 保持 他们 从 注油 ； 什么时候 这 粘贴 是 完成的 ，

加入少许橙花水以防止它们出油；糊状物完成后，

[pʊt] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kræk] ;
put on the fire eight pounds of Sugar and cook to a crack ;
放 在 这 火 八 磅 的 糖 和 厨师 到 一个 裂缝 ；

将八磅糖放在火上煮至裂开；

[set] [ɒf] [ɒn] [ə; eɪ] ['bærəl] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ɑːmənd] [peɪst] ; [stɜː(r)] [kən'tɪnjuəli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [bætʃ] [ɪz] [kəʊld] ,
set off on a barrel and add the Almond paste ; stir continually until the batch is cold ,
放 离开 在 一个 桶 和 添加 这 杏仁 粘贴 ； 搅拌 持续 直到 这 批 是 寒冷的 ，

将混合物倒入桶中，加入杏仁酱；不断搅拌直至冷却。

[ðen] [pʊt] [ðə; ði] [peɪst] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [krɒk] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
then put the paste into a crock for use .
然后 放 这 粘贴 进入 一个 缸 为了 使用 .

然后将糊状物放入陶罐中备用。

['ɑːmənd] [dʒemz] .
ALMOND GEMS .
杏仁 宝石 .

杏仁宝石。

[ten] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] ;
Ten pounds of Sugar , two quarts of water , small spoon of cream tartar ;
十 磅 的 糖 ， 二 夸脱 的 水 ， 小的 勺子 的 奶油 鞑靼 ；

十磅糖，两夸脱水，一小勺塔塔粉；

[ɔː(r)] ['sev(ə)n] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['gluːkəʊs] ;
or seven pounds of Sugar and three pounds of glucose ;
或者 七 磅 的 糖 和 三 磅 的 葡萄糖 ；

或七磅糖和三磅葡萄糖；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [bætʃ] [wʌn] - [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [njuː] ['ɔːrlənz] [mə'læsɪz] ; [stɜː(r)] [tɪl] [dɪ'zɒlvd] , [ðen] [kʊk] [tuː; tə] 300° ,
add to batch one - half pint of New Orleans Molasses ; stir till dissolved , then cook to 300° ,
添加 到 批 一 - 一半 品脱 的 新的 奥尔良 糖蜜 ； 搅拌 直到 溶解 ， 然后 厨师 到 300° ，

加入半品脱新奥尔良糖蜜；搅拌至溶解，然后煮至300°。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [swiːt] ['bʌtə(r)] ; [stɜː(r)] [ə; eɪ] ['məʊmənt] , [ðen] [pɔː(r)] [aʊt] ;
and add one pound of sweet Butter ; stir a moment , then pour out ;
和 添加 一 磅 的 甜的 黄油 ； 搅拌 一个 片刻 ， 然后 倒 出去 ；

加入一磅甜黄油；搅拌片刻，然后倒出；

['skætə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [bætʃ] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [tʃɒpt] - [ʌp] ['ɑːmənd] - [nʌts] ; [wɜːk] [ɔːl] [tə'geðə(r)]
scatter over the batch two pounds of chopped - up Almond - nuts ; work all together
分散 超过 这 批 二 磅 的 切碎 - 向上 杏仁 - 坚果 ; 工作 全部 一起
,
,
,

将两磅切碎的杏仁均匀撒在食材上；将所有食材混合均匀。

[ænd; ənd] [rʌn] [θruː] [ə; eɪ] [drɒp] [mə'ʃiːn] .
and run through a drop machine .
和 跑步 通过 一个 降低 机器 .

然后通过投币机投币。

[kriːm] ['ɑːməndz] . [-]
CREAM ALMONDS . [54]
奶油 杏仁 . [-]

奶油杏仁。[54]

[pɪk] ['əʊvə(r)][fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ɑːmənd] - [nʌts] , [rɪ'dʒektɪŋ] [ɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [ɪm'pɜːfɪkt] [wʌnz] ;
Pick over four pounds of Almond - nuts , rejecting all pieces and imperfect ones ;
挑选 超过 四 磅 的 杏仁 - 坚果 , 拒绝 全部 件 和 不完善 一个 ;

挑选超过四磅杏仁，剔除所有碎杏仁和不完美的杏仁；

[kʊk] [ˌsɪks'tiːn] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [gʊd] [bɔːl] ;
cook sixteen pounds of Sugar and two quarts of water to a good ball ;
厨师 十六 磅 的 糖 和 二 夸脱 的 水 到 一个 好的 球 ;

将十六磅糖和两夸脱水煮成一个大球；

[set] [ˌaɪ 'tiː][nɪə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][tuː; tə] [kiːp] [wɔːm] ; [pʊt] [ðə; ði] ['ɑːməndz] ['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] ;
set it near the fire to keep warm ; put the Almonds into a basin ;
放 它 靠近 这 火 到 保持 温暖的 ; 放 这 杏仁 进入 一个 盆地 ;

把它放在火边保温；把杏仁放入盆中；

[set] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ðə; ði] [nʌts] [ə'raʊnd] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] [hɒt] ;
set it over the fire , and stir the nuts around until quite hot ;
放 它 超过 这 火 , 和 搅拌 这 坚果 大约 直到 相当 热的 ;

把它放在火上，翻炒坚果直到它完全热透；

[naʊ] , ['empti] [ðə; ði] [nʌts] ['ɪntuː][ə; eɪ]['ʃeɪkə(r)] - ['ket(ə)l] ,
now , empty the nuts into a shaker - kettle ,
现在 , 空的 这 坚果 进入 一个 摇晃器 - 壶 ,

现在，把坚果倒入摇壶里。

[ænd; ənd] [waɪl] [wʌn]['pɜːs(ə)n] [θrəʊz] [ðə; ði] [nʌts] [ə'baʊt] [baɪ] ['ʃeɪkɪŋ] [ðə; ði]['ket(ə)l] ,
and while one person throws the nuts about by shaking the kettle ,
和 尽管 一 人 投掷 这 坚果 关于 经过 摇晃 这 壶 ,

当一个人摇晃水壶，把坚果撒得到处都是时，

[let] [ə'nʌðə(r)]['pɜːs(ə)n][pɔː(r)][ðə; ði][hɒt] ['sɪrəp] , [baɪ] [miːnz] [ɒv; əv][ə; eɪ][lɪp][pæn] ,
let another person pour the hot syrup , by means of a lip pan ,
让 其他 人 倒 这 热的 糖浆 , 经过 方法 的 一个 唇 平底锅 ,

让另一个人用唇盘倒热糖浆。

['əʊvə(r)][ðə; ði]['ɑːməndz] [ɪn][ə; eɪ] [θɪn] , [kən'tɪnjuəs] [striːm] ;
over the Almonds in a thin , continuous stream ;
超过 这 杏仁 在 一个 薄的 , 连续的 溪流 ;

细细的、连绵不断的雨水洒在杏仁上；

[kən'tɪnjuː] [ɪn] [ðɪs] [wei] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [nʌts] [ɑː(r); ə(r)] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] ;
continue in this way until the nuts are as large as desired ;
继续 在 这 方式 直到 这 坚果 是 作为 大的 作为 想要的 ;

继续这样做，直到坚果达到所需的大小；

[ɪf] ['fleɪvərɪŋ] [ðə; ði] ['sɪrəp] [wɪð] [və'nɪlə] , [liːv] [ðə; ði] ['sɪrəp] [klɪə(r)] ; [ɪf] [wɪð] [rəʊz] [ɔː(r)]['nektə(r)] ,
if flavoring the syrup with Vanilla , leave the syrup clear ; if with Rose or Nectar ,
如果 调味 这 糖浆 和 香草 ， 离开 这 糖浆 清除 ；如果 和 玫瑰 或者 花蜜 ，

如果用香草调味，糖浆就保持透明；如果用玫瑰或花蜜调味，

['kʌlə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [red] .
color it with a few drops of red .
颜色 它 和 一个 很少 滴 的 红色的 .

滴几滴红色颜料上色。

[ə'nʌðə(r)] [wei] [tuː; tə] [meɪk] [kriːm] ['ɑːməndz] [ɒn] [ə; eɪ] [smɔːl] [skeɪl] ,
Another way to make Cream Almonds on a small scale ,
其他 方式 到 制作 奶油 杏仁 在 一个 小的 规模 ，

另一种小规模制作奶油杏仁的方法

[ɪz][tuː; tə][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [sɪv] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [sɪ'lektɪd] ['ɑːməndz] ; [həʊld][ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
is to put into a sieve two pounds of selected Almonds ; hold them over the fire ,
是 到 放 进入 一个 筛 二 磅 的 已选 杏仁 ； 抓住 他们 超过 这 火 ，

将两磅精选杏仁放入筛子中；放在火上烤，

['ʃeɪkɪŋ] [ðem; ðəm] [ʌn'tɪl] ['veri] [hɒt] ; [kʊk] [eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [gʊd] [bɔːl] ;
shaking them until very hot ; cook eight pounds of Sugar to a good ball ;
摇晃 他们 直到 非常 热的 ； 厨师 八 磅 的 糖 到 一个 好的 球 ；

摇晃至非常热；将八磅糖煮成一个大球；

[juːz][wʌn] - [hɑːf] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] ; [wen] [dʌn] , [set][nɪə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] ;
use one - half spoon of cream tartar ; when done , set near the fire ;
使用 一 - 一半 勺子 的 奶油 鞑靼 ；什么时候 完毕 ， 放 靠近 这 火 ；

加入半勺塔塔粉；完成后，放在火边；

[pʊt][ðə; ði] [sɪv] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] ['ɑːməndz] [ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l] ,
put the sieve containing the Almonds on the table ,
放 这 筛 包含 这 杏仁 在 这 桌子 ，

把装有杏仁的筛子放在桌子上，

[ænd; ənd] [waɪl] [wʌn]['pɜːs(ə)n] [pɔːrz] [ðə; ði][hɒt] ['sɪrəp] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['ɑːməndz] [ɪn][ə; eɪ] [θɪn] [striːm] ,
and while one person pours the hot syrup over the Almonds in a thin stream ,
和 尽管 一 人 倾倒 这 热的 糖浆 超过 这 杏仁 在 一个 薄的 溪流 ，

当一个人将热糖浆细细地浇在杏仁上时，

[let] [ə'nʌðə(r)]['pɜːs(ə)n] [ʃeɪk] [ðə; ði] [sɪv] , ['letɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [rest] [ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
let another person shake the sieve , letting it rest on the table .
让 其他 人 摇 这 筛 ， 出租 它 休息 在 这 桌子 .

让另一个人摇晃筛子，然后把筛子放在桌子上。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] ['dʒɔːdn] [kriːm] ['ɑːməndz] ,
In making Jordan Cream Almonds ,
在 制作 约旦 奶油 杏仁 ，

制作约旦奶油杏仁时，

[juːz]['əʊnli][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɔː(r)] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ɒv; əv] [nʌts] .
use only one and a half or two pounds of Sugar to each pound of Nuts .
使用 仅有的 一 和 一个 一半 或者 二 磅 的 糖 到 每个 磅 的 坚果 .

每磅坚果只需使用一磅半到两磅糖。

[bɜːnt] ['ɑːməndz] . [-]
BURNT ALMONDS . [55]
烧焦的 杏仁 . [-]

烤杏仁。[55]

[sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['dʒɔːdn] ['ɑːməndz] , [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
Six pounds of Jordan Almonds , six pounds of Sugar and one quart of water ,
六 磅 的 约旦 杏仁 , 六 磅 的 糖 和 一 夸脱 的 水 ,

六磅约旦杏仁，六磅糖和一夸脱水，

[wen] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ['kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [nʌts] ,
when the Sugar comes to a boil , add the nuts ,
什么时候 这 糖 来 到 一个 熬 , 添加 这 坚果 ,

当糖煮沸后，加入坚果。

[ænd; ənd] [kʊk] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['veri] [sləʊ] ['faɪə(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði] [nʌts] [siːs] [tuː; tə] [kræk] ;
and cook over a very slow fire until the nuts cease to crack ;
和 厨师 超过 一个 非常 慢的 火 直到 这 坚果 停止 到 裂缝 ;

用小火慢煮，直到坚果不再发出噼啪声；

[ɪn] [ðɪs] [wei] , [ðə; ði] [nʌts] [wɪl] [biː; bi] ['θʌrəli] ['rəʊstɪd] ; [naʊ] , [set] [ɒf] [ðə; ði]['beɪs(ə)n] ,
in this way , the nuts will be thoroughly roasted ; now , set off the basin ,
在 这 方式 , 这 坚果 将要 是 彻底 烤 ; 现在 , 放 离开 这 盆地 ,

这样，坚果就能彻底烤熟；现在，把盆放下来。

[ænd; ənd][stɜː(r)][ænd; ənd] [tɜːn] [ðə; ði] [bætʃ] [ə'baʊt] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ['grænjʊˌleɪt] , [θrəʊ] [ɔːl]['ɪntuː] [ə; eɪ] [sɪv] ,
and stir and turn the batch about until the Sugar granulates , throw all into a sieve ,
和 搅拌 和 转动 这 批 关于 直到 这 糖 颗粒 , 扔 全部 进入 一个 筛 ,

搅拌并翻动混合物，直到糖粒完全溶解，然后将所有材料倒入筛子中。

[ænd; ənd] [ʃeɪk] [ðə; ði] [luːs] ['ʃʊgə(r)] [ɒf] ; [pʊt] [ðɪs] ['ɪntuː][ðə; ði]['beɪs(ə)n] ,
and shake the loose Sugar off ; put this into the basin ,
和 摇 这 松动的 糖 离开 ; 放 这 进入 这 盆地 ,

抖掉表面的糖粒；把这些糖倒入盆中。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

弗莱实用糖果制作法，(Frye's Practical Candy Maker Comprising)
第3/4页

[wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [dɪ'zɒlv] [ˌaɪ 'tiː] ; [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] ;
with a little water to dissolve it ; cook to a Soft Ball ;
和 一个 小的 水 到 溶解 它 ； 厨师 到 一个 柔软的 球 ；

加少量水溶解；煮至软球状；

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['beɪs(ə)n][frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [nʌts] ;
remove the basin from the fire , and add the nuts ;
消除 这 盆地 从 这 火 ， 和 添加 这 坚果 ；

将盆从火上移开，放入坚果；

[stɜː(r)][ænd; ənd] [tɜːn] [ðə; ði] [bætʃ] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [ə'gen] ['grænjʊˌleɪt] ;
stir and turn the batch until the Sugar again granulates ;
搅拌 和 转动 这 批 直到 这 糖 再次 颗粒 ；

不断搅拌翻动，直到糖再次变成颗粒状；

[θrəʊ] ['ɪntuː][ðə; ði] [sɪv] [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ɒf] [ðə; ði] [luːs] ['ʃʊgə(r)][æz; əz][bɪ'fɔː(r)] ;
throw into the sieve and shake off the loose Sugar as before ;
扔 进入 这 筛 和 摇 离开 这 松动的 糖 作为 前 ；

像之前一样，将糖倒入筛子中，抖掉松散的糖；

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði]['beɪs(ə)n] [wɪð] [ɪ'nʌf] ['ʃʊgə(r)] ['ædɪd] [tuː; tə] [meɪk] [sɪks] [paʊndz] ;
put it into the basin with enough Sugar added to make six pounds ;
放 它 进入 这 盆地 和 足够的 糖 额外 到 制作 六 磅 ；

将它放入盆中，加入足够的糖，使重量达到六磅；

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [dɪ'zɒlv] , [ænd; ənd]['kʌlə(r)][ə; eɪ] [diːp] [red] ; [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] ;
add water to dissolve , and color a deep red ; cook to a Soft Ball ;
添加 水 到 溶解 ， 和 颜色 一个 深的 红色的 ； 厨师 到 一个 柔软的 球 ；

加水溶解，染成深红色；煮至软球状；

[rɪ'muːv] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['ɑːməndz] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ; [waɪl] ['grænjʊleɪtɪŋ] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [ðɪs] [taɪm] ,
remove and add Almonds as before ; while granulating the Sugar this time ,
消除 和 添加 杏仁 作为 前 ； 尽管 造粒 这 糖 这 时间 ，

像之前一样取出并加入杏仁；这次在磨碎糖的同时，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [graʊnd] ['sɪnəmən] ; [naʊ] , [pʊt]['ɪntuː][ðə; ði]['beɪs(ə)n][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]
add one teaspoon of ground cinnamon ; now , put into the basin one pint of
添加 一 茶匙 的 地面 肉桂 ； 现在 ， 放 进入 这 盆地 一 品脱 的

[dɪ'zɒlvd] [gʌm] ['ærəbɪk] ,
dissolved gum arabic ,
溶解 胶 阿拉伯 ，

加入一茶匙肉桂粉；现在，将一品脱溶解的阿拉伯胶倒入盆中。

[meɪd] [blæk] [baɪ] ['ædɪŋ] [bɜːnt] ['ʃʊgə(r)]['kʌlə(r)][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ; [set] [ðɪs] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] ,
made black by adding burnt Sugar color to it ; set this on the fire ,
制成 黑色的 经过 添加 烧焦的 糖 颜色 到 它 ； 放 这 在 这 火 ，

加入焦糖色素使其变黑；然后将其放在火上加热。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] , [set] [ɒf] [ænd; ənd] [θrəʊ] [ɪn][ðə; ði] ['ɑːməndz] ; [stɜː(r)] ,
and when it boils , set off and throw in the Almonds ; stir ,
和 什么时候 它 沸腾 ， 放 离开 和 扔 在 这 杏仁 ； 搅拌 ，

水烧开后，关火，放入杏仁；搅拌，

['θrəʊɪŋ] [ðə; ði] [nʌts] ['əʊvə(r)][ænd; ənd]['əʊvə(r)][ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)] ['kʌvəd] [wɪð] [ðə; ði] [gʌm] ;
throwing the nuts over and over until all are covered with the gum ;
投掷 这 坚果 超过 和 超过 直到 全部 是 涵盖 和 这 胶 ；

反复抛掷坚果，直到所有坚果都沾上口香糖；

[ðen] [spred] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [treɪ] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] [tuː; tə] [draɪ] ;
then spread them out on a tray , and put in a warm place to dry ;
然后 传播 他们 出去 在 一个 托盘 , 和 放 在 一个 温暖的 地方 到 干燥 ;

然后将它们摊放在托盘上，放在温暖的地方晾干；

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [hɑːd] ['kəʊtɪŋ] , [kʊk] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [hɑːd] [kræk] , [ɔː(r)] 290° [iːtʃ] [taɪm] ,
to make a hard coating , cook the Sugar to a Hard Crack , or 290° each time ,
到 制作 一个 难的 涂层 , 厨师 这 糖 到 一个 难的 裂缝 , 或者 290° 每个 时间 ,

为了形成坚硬的糖衣，每次都要将糖熬煮至硬裂，即达到290°C。

[ɪn'sted] [ɒv; əv] [-]
instead of [56]
反而 的 [-]

而不是[56]

[ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] ; [ðɪs] [kaɪnd] [wɪl] [rɪ'teɪn] [ðə; ði] [glɒs] [mʌtʃ] [lɒŋgə(r)] ,
a soft ball ; this kind will retain the gloss much longer ,
一个 柔软的 球 ; 这 种类 将要 保持 这 光泽 很多 更长 ,

软球；这种球能更长时间保持光泽。

[bʌt; bət] [ðə; ði] [sɒft] ['kʌvərɪŋ] [ɪz] [ðə; ði] [məʊst] ['pɒpjələ(r)] .
but the soft covering is the most popular .
但 这 柔软的 覆盖 是 这 最多 受欢迎的 .

但软面罩最受欢迎。

['sɔːltɪd] ['ɑːməndz] .
SALTED ALMONDS .
咸的 杏仁 .

咸杏仁。

[teɪk] ['eni] ['nʌmbə(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] ; [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [piː] - [nʌt] ['rəʊstə(r)] ,
Take any number pounds of blanched Almonds ; put them into a pea - nut roaster ,
拿 任何 数字 磅 的 焯水 杏仁 ; 放 他们 进入 一个 豌豆 - 坚果 焙烧炉 ,

取任意数量的去皮杏仁，放入花生烘焙机中烘烤。

[ænd; ənd] [rəʊst] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [braɪt] ['jeləʊ] ['kʌlə(r)] ; [θrəʊ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] ,
and roast them to a bright yellow color ; throw them into a basin ,
和 烤 他们 到 一个 明亮的 黄色的 颜色 ; 扔 他们 进入 一个 盆地 ,

将它们烤至金黄色；然后倒入盆中。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [dɪ'zɒlvd] [gʌm] ['ærəbɪk] ; [stɜː(r)] [səʊ] [ɔːl] [wɪl] [biː; bi] ['kʌvəd] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ;
and pour over them a little dissolved gum arabic ; stir so all will be covered with it ;
和 倒 超过 他们 一个 小的 溶解 胶 阿拉伯 ; 搅拌 所以 全部 将要 是 涵盖 和 它 ;

在上面淋上少许溶解的阿拉伯胶；搅拌，使所有食材都裹上阿拉伯胶；

[naʊ] ['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ['teɪb(ə)l] [sɔːlt] ; [rɪ'muːv] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n] ,
now sprinkle over them table salt ; remove them from the basin ,
现在 撒 超过 他们 桌子 盐 ; 消除 他们 从 这 盆地 ,

现在撒上食盐；将它们从盆中取出。

[ænd; ənd] [spred] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [pæn] ; [ðeɪ] [wɪl] [suːn] [biː; bi] [draɪ] ,
and spread them out on a pan ; they will soon be dry ,
和 传播 他们 出去 在 一个 平底锅 ; 他们 将要 很快 是 干燥 ,

把它们摊在平底锅上；很快就会晾干。

[wɪð] [ðə; ði][sɔːlt] [əd'hɪərɪŋ] [tuː; tə][ðem; ðəm] .
with the salt adhering to them .
和 这 盐 粘附 到 他们 .

盐分附着在上面。

['ɑːmənd] ['nuːgɑː] .
ALMOND NOUGAT .
杏仁 牛轧糖 .

杏仁牛轧糖。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['kɒpə(r)]['beɪs(ə)n] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['hʌni] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [tuː]
Put into a copper basin two quarts of Honey , and the whites of two
放 进入 一个 铜 盆地 二 夸脱 的 蜂蜜 , 和 这 白人 的 二
['dʌz(ə)n] [egz] ;
dozen Eggs ;
打 鸡蛋 ;

将两夸脱蜂蜜和两打鸡蛋的蛋白放入铜盆中；

[biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɔːntʃ] [fəʊm] ; [set][ɒn][ə; eɪ] ['veri] ['dʒent(ə)l]['faɪə(r)] ,
beat to a staunch foam ; set on a very gentle fire ,
打 到 一个 坚定 泡沫 ; 放 在 一个 非常 温和的 火 ,

搅打至泡沫丰富；置于微弱火上加热。

[meɪd] [səʊ][baɪ] ['kʌvərɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['æʃɪz] ; [naʊ] , [wɪð] [ə; eɪ] [lɒŋ] - ['hændld] [eg] - ['biːtə(r)][stɜː(r)]
made so by covering it with ashes ; now , with a long - handled egg - beater stir
制成 所以 经过 覆盖 它 和 灰烬 ; 现在 , 和 一个 长的 - 处理 蛋 - 击打者 搅拌
[kən'tɪnjuəli] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] ;
continually for two hours ;
持续 为了 二 小时 ;

用灰烬覆盖使其变质；现在，用长柄打蛋器连续搅拌两个小时；

[wen] [taɪm][ɪz][ə'baʊt] [ʌp] ,
when time is about up ,
什么时候 时间 是 关于 向上 ,

当时间快到的时候，

[kʊk] [eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [hɑːd]
cook eight pounds of Sugar with a large spoon of cream tartar to a Hard
厨师 八 磅 的 糖 和 一个 大的 勺子 的 奶油 鞑靼 到 一个 难的
[kræk] ,
Crack ,
裂缝 ,

将八磅糖和一大勺塔塔粉一起熬煮至硬裂。

[ɔː(r)] 290° ; [ðen] [pʊt] [ðə; ði]['beɪs(ə)n] , [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] ['hʌni] , [ɒn][ə; eɪ]['bærəl] ,
or 290° ; then put the basin , containing the eggs and honey , on a barrel ,
或者 290° ; 然后 放 这 盆地 , 包含 这 鸡蛋 和 蜂蜜 , 在 一个 桶 ,

或290°；然后将装有鸡蛋和蜂蜜的盆放在桶上，

[ænd; ənd] [waɪl] [wʌn]['pɜːs(ə)n][stəː] , [let] [ə'nʌðə(r)] [pɔː(r)][ɪn] ['sləʊli] [ðə; ði] ['sɪrəp] [dʒʌst] [kʊkt] ;
and while one person stirs , let another pour in slowly the syrup just cooked ;
和 尽管 一 人 搅拌 , 让 其他 倒 在 缓慢地 这 糖浆 只是 煮熟 ;

当一个人搅拌时，让另一个人慢慢地倒入刚刚熬好的糖浆；

[wen] ['θʌrəli] [mɪkst] , [stɜː(r)][ɪn][ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [pɪ'stɑːʃ] [nʌts] ,
when thoroughly mixed , stir in about three pounds of Pistache nuts ,
什么时候 彻底 混合 , 搅拌 在 关于 三 磅 的 开心果 坚果 ,

充分混合后，拌入约三磅开心果。

[ɔː(r)] [pɪ'stɑːʃ] [ænd; ənd] [blɑːntʃt] ['ɑːmənd] [nʌts] [mɪkst] , [ɔː(r)] [ɔːl] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] , ([ðə; ði] [nʌts] [mʌst; məst] [-]
or Pistache and blanched Almond nuts mixed , or all blanched Almonds , (the nuts must [57]
或者 开心果 和 焯水 杏仁 坚果 混合 , 或者 全部 焯水 杏仁 , (这 坚果 必须 [-]

或开心果和去皮杏仁混合，或全部去皮杏仁（坚果必须[57]）

[biː; bi] [wel] [draɪd] ['ɑːftə(r)] ['blɑːntʃɪŋ]) , [ðen] [pɔː(r)] [aʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stɑːtʃ] [treɪ] , ['priːviəsli] [prɪ'peəd] ,
be well dried after blanching) , then pour out into a starch tray , previously prepared ,
是 出色地 干燥 后 焯水) , 然后 倒 出去 进入 一个 淀粉 托盘 , 之前 准备 ,

焯水后充分晾干），然后倒入预先准备好的淀粉托盘中。

[baɪ] ['laɪnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['peɪpə(r)] ; [ðen] [ə'gen] [wɪð] ['weɪfə(r)] ['peɪpə(r)] ;
by lining it with ordinary paper ; then again with wafer paper ;
经过 衬垫 它 和 普通的 纸 ; 然后 再次 和 晶圆 纸 ;

先用普通纸衬里，再用威化纸衬里；

[spred] [ðə; ði] [bætʃ] [ɒv; əv] ['iːv(ə)n] ['θɪknəs] [wɪð] [ə; eɪ] ['pælət] [naɪf] ; [ðen] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] ['weɪfə(r)] ['peɪpə(r)] ,
spread the batch of even thickness with a palette knife ; then cover the top with wafer paper ,
传播 这 批 的 甚至 厚度 和 一个 调色板 刀 ; 然后 覆盖 这 顶部 和 晶圆 纸 ,

用抹刀将面糊均匀涂抹开，然后在表面覆盖一层威化纸。

[ænd; ənd] [set] [ə'weɪ] [tuː; tə] [kuːl] — [ðɪs] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] [ə'baʊt] [ten] [ɔː(r)] [twelv] ['aʊəz] [ɪn] ['sʌmə(r)] ;
and set away to cool — this will require about ten or twelve hours in summer ;
和 放 离开 到 凉爽的 — 这 将要 要求 关于 十 或者 十二 小时 在 夏天 ;

放在一边晾凉——夏天大约需要十到十二个小时；

[wen] [kəʊld] , [kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['ɪntʃɪz] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ] ,
when cold , cut with a sharp knife into pieces about three or four inches in length ,
什么时候 寒冷的 , 切 和 一个 锋利的 刀 进入 件 关于 三 或者 四 英寸 在 长度 ,

冷却后，用锋利的刀切成约三四英寸长的段。

[ænd; ənd] [ræp] [ɪn] [wæks] ['peɪpə(r)] . [-]
and wrap in wax paper . [58]
和 裹 在 蜡 纸 . [-]

用蜡纸包裹。[58]

[ˌmɪsə'leɪniəs] .
MISCELLANEOUS .
各种各样的 .

各种各样的。

[fruːt] [keɪk] .
FRUIT CAKE .
水果 蛋糕 .

水果蛋糕。

[ten] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [kriːm] , [wʌn] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] ,
Ten pounds of Sugar , two quarts of Cream , one spoon of cream tartar ,
十 磅 的 糖 , 二 夸脱 的 奶油 , 一 勺子 的 奶油 鞑靼 ,

十磅糖，两夸脱奶油，一勺塔塔粉，

[ɔː(r)] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['gluːkəʊs] ; [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] ;
or two pounds of glucose ; cook to a Soft Ball , stirring all the time ;
或者 二 磅 的 葡萄糖 ; 厨师 到 一个 柔软的 球 , 搅拌 全部 这 时间 ;

或两磅葡萄糖；煮至软球状，期间不断搅拌；

[pɔː(r)][ɒn][ə; eɪ][dæmp][slæb] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , [kriːm] [ˌaɪ 'tiː] ;
pour on a damp slab , and when cold , cream it ;
倒 在 一个 潮湿 板 , 和 什么时候 寒冷的 , 奶油 它 ;

倒在湿润的石板上，冷却后，将其搅打成奶油状；

[ðen] [wɜːk] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [frentʃ] [fruːts] ; [məʊld][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [lɑːdʒ] [keɪk] [pænz] ,
then work into it three or four pounds of French Fruits ; mold it in large cake pans ,
然后 工作 进入 它 三 或者 四 磅 的 法语 水果 ; 模具 它 在 大的 蛋糕 平底锅 ,

然后加入三四磅法国水果；将其倒入大的蛋糕模具中成型。

[ænd; ənd][set] [ə'weɪ] [ə; eɪ] [fjuː] ['aʊəz] [tuː; tə]['hɑːd(ə)n] ; [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['slaɪsɪz][æz; əz][səʊld] .
and set away a few hours to harden ; cut it into slices as sold .
和 放 离开 一个 很少 小时 到 硬化 ; 切 它 进入 切片 作为 卖 .

静置几个小时使其变硬；切成片出售。

[nʌt] [keɪks] .
NUT CAKES .
坚果 蛋糕 .

坚果蛋糕。

[ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] , [ɪk'sept] [juːz] [nʌts] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [fruːt] ;
Are made in the same way , except use Nuts instead of Fruit ;
是 制成 在 这 相同的 方式 , 除了 使用 坚果 反而 的 水果 ;

制作方法相同，只是用坚果代替了水果；

['wɔːlnʌts] [ɔː(r)] ['hɪkəri] - [nʌts] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] [best] .
Walnuts or Hickory - nuts are the best .
核桃 或者 山核桃 - 坚果 是 这 最好的 .

核桃或山核桃是最好的。

[kriːm] ['pepəmɪnt] .
CREAM PEPPERMINTS .
奶油 薄荷糖 .

奶油薄荷糖。

[teɪk] [ɒv; əv] [kriːm] , [sʌtʃ] [æz; əz][ɪz] [prɪ'peəd] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪpɪŋ] [p'ɜːpəsɪz] , [ə'baʊt] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [paʊndz] ;
Take of Cream , such as is prepared for dipping purposes , about three or four pounds ;
拿 的 奶油 , 这样的 作为 是 准备 为了 浸渍 目的 , 关于 三 或者 四 磅 ;

取三四磅用于蘸食的奶油；

[pʊt] [ðɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smɔːl] ['beɪs(ə)n][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv] [ə'nʌðə(r)] ['beɪs(ə)n] [kən'teɪnɪŋ] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ;
put this into a small basin inside of another basin containing hot water ;
放 这 进入 一个 小的 盆地 里面 的 其他 盆地 包含 热的 水 ;

将它放入装有热水的小盆中；

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] ; [ðen] [set] [ɒf] [ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [fjuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['pʌlvəraɪzd] ['ʃʊgə(r)] ,
stir until dissolved ; then set off and stir into it a few ounces of pulverized Sugar ,
搅拌 直到 溶解 ; 然后 放 离开 和 搅拌 进入 它 一个 很少 盎司 的 粉碎的 糖 ,

搅拌至完全溶解；然后取出，加入几盎司糖粉搅拌均匀。

[ænd; ənd]['fleɪvə(r)] [wɪð] [mɪnt] [ɔɪl] ; [naʊ] , [wɪð] [ə; eɪ] ['fʌn(ə)l] ['drɒpə(r)] ,
and flavor with Mint Oil ; now , with a funnel dropper ,
和 味道 和 薄荷 油 ; 现在 , 和 一个 漏斗 滴管 ,

并用薄荷油调味；现在，用漏斗滴管，

[rʌn] [ðə; ði] [kriːm] ['ɪntuː] [drɒps] [ɒn] [ʃiːts] [ɒv; əv] [tɪn] , [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['sɪlvə(r)] [-]
run the Cream into drops on sheets of tin , the size of a silver [59]
跑步 这 奶油 进入 滴 在 纸张 的 锡 , 这 尺寸 的 一个 银 [-]

将奶油滴在银币大小的锡片上[59]

['kwɔːtə(r)] ;
quarter ;
四分之一 ;

四分之一;

[ɪn] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [draɪ] [ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [slɪd] [ɒf] [ðə; ði] [tɪnz] ['iːzəli] [baɪ]
in a few moments they will be dry and may be slid off the tins easily by
在 一个 很少 时刻 他们 将要 是 干燥 和 可能 是 滑行 离开 这 罐头 容易地 经过
['tɜːnɪŋ] [ðem; ðəm] ['saɪdˌwaɪz] [ænd; ənd] ['bendɪŋ] [wʌns] [ɔː(r)] [twaɪs] ['bækwəd] [ænd; ənd] ['fɔːwəd] ;
turning them sidewise and bending once or twice backward and forward ;
转弯 他们 横向 和 弯曲 一次 或者 两次 落后 和 向前 ;

过一会儿它们就会变干，可以将它们侧放，然后前后弯曲一两次，就能轻松地从罐子上滑下来；

[ðeɪ] [meɪ] ['ɔːlsəʊ] [biː; bi] [rʌn] [ɪn] [stɑːtʃ] [prɪnts] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
they may also be run in starch prints if desired .
他们 可能 还 是 跑步 在 淀粉 印刷 如果 想要的 .

如果需要，也可以用淀粉浆印法印制。

[kriːm] ['wɪntəgriːn] .
CREAM WINTERGREENS .
奶油 冬青 .

奶油冬青。

[seɪm] [æz; əz] ['pepəmɪnt] , [ɪk'sept] ['kʌlə(r)] [pɪŋk] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] ['wɪntəgriːn] .
Same as Peppermint , except color Pink and flavor Wintergreen .
相同的 作为 薄荷 , 除了 颜色 粉色的 和 味道 冬青 .

与薄荷口味相同，只是颜色为粉红色，味道为冬青味。

[smɔːl] [mɪnt] [drɒps] .
SMALL MINT DROPS .
小的 薄荷 滴 .

小颗薄荷糖。

[kʊk] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , ['nɪəli] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [spuːn]
Cook five pounds of Sugar , nearly a quart of water , and a small spoon
厨师 五 磅 的 糖 , 几乎 一个 夸脱 的 水 , 和 一个 小的 勺子
[ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] ,
of cream tartar ,
的 奶油 鞑靼 ,

将五磅糖、近一夸脱水和一小勺塔塔粉煮沸。

[ɔː(r)] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['gluːkəʊs] , [tuː; tə] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] ;
or one pound of glucose , to a Soft Ball ;
或者 一 磅 的 葡萄糖 , 到 一个 柔软的 球 ;

或一磅葡萄糖，相当于一个软球；

[ðen] [set] [ɒf] [nɪə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [tuː; tə] [kiːp] [wɔːm] ;
then set off near the fire to keep warm ;
然后 放 离开 靠近 这 火 到 保持 温暖的 ;

然后走到火堆旁取暖；

[pɔː(r)][ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv][ðə; ði] ['sɪrəp] ['ɪntuː][ə; eɪ][lɪp][pæn] , [seɪ] [ə; eɪ][paɪnt] ;
pour a small quantity of the syrup into a lip pan , say a pint ;
倒 一个 小的 数量 的 这 糖浆 进入 一个 唇 平底锅 , 说 一个 品脱 ;

将少量糖浆倒入小平底锅中，比如一品脱；

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['pʌlvəraɪzd] ['ʃʊgə(r)] ; [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɜːnz] ['waɪtɪʃ] ;
add to it two or three tablespoons of pulverized Sugar ; stir until it turns whiteish ;
添加 到 它 二 或者 三 汤匙 的 粉碎的 糖 ; 搅拌 直到 它 转弯 白色 ;

加入两三汤匙糖粉；搅拌至呈白色；

[ðen] [drɒp][ɪn] [smɔːl] [drɒps] [ə'baʊt] [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] [daɪm] [ɒn] [ʃiːts] [ɒv; əv][tɪn] ;
then drop in small drops about the size of a dime on sheets of tin ;
然后 降低 在 小的 滴 关于 这 尺寸 的 一个 一角硬币 在 纸张 的 锡 ;

然后滴在锡片上，每次滴一滴，每滴大约一角硬币大小；

[kʌt] [ðə; ði] [drɒps] [frɒm; frəm][ðə; ði][lɪp][pæn][baɪ] [miːnz] [ɒv; əv][ə; eɪ]['waɪə(r)] ;
cut the drops from the lip pan by means of a wire ;
切 这 滴 从 这 唇 平底锅 经过 方法 的 一个 金属丝 ;

用细线将唇盘上的水滴切下来；

[ɪf] [ðə; ði] [kriːm] [gets] [tuː] [θɪk] [tuː; tə] [rʌn] ['iːzəli] , [ˌeɪ diː 'diː][sʌm; səm][mɔː(r)] ['sɪrəp] ,
if the Cream gets too thick to run easily , add some more syrup ,
如果 这 奶油 获得 也 厚的 到 跑步 容易地 , 添加 一些 更多的 糖浆 ,

如果奶油太稠不易流动，就再加些糖浆。

[ænd; ənd][səʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl] [ɔːl][ðə; ði] [bɔɪld] ['ʃʊgə(r)][ɪz] [juːst] [ʌp] .
and so continue until all the boiled Sugar is used up .
和 所以 继续 直到 全部 这 煮沸 糖 是 用过的 向上 .

如此反复，直到所有煮沸的糖都用完为止。

[mə'læsɪz] [mɪnt] [drɒps] .
MOLASSES MINT DROPS .
糖蜜 薄荷 滴 .

糖蜜薄荷糖。

[ten] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [dɪ'zɒlv] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] ,
Ten pounds of Sugar , water to dissolve , and a small spoon of cream tartar ,
十 磅 的 糖 , 水 到 溶解 , 和 一个 小的 勺子 的 奶油 鞑靼 ,

十磅糖，适量水溶解糖，以及一小勺塔塔粉。

[ɔː(r)]['sev(ə)n] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [θriː] [ɒv; əv]['gluːkəʊs] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ,
or seven pounds of Sugar and three of glucose ; when it boils ,
或者 七 磅 的 糖 和 三 的 葡萄糖 ; 什么时候 它 沸腾 ,

或七磅糖和三磅葡萄糖；煮沸后，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [njuː] ['ɔːrlənz] [mə'læsɪz] , [ænd; ənd] [-]
add one pint of New Orleans Molasses , and [60]
添加 一 品脱 的 新的 奥尔良 糖蜜 , 和 [-]

加入一品脱新奥尔良糖蜜，[60]

[kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [hɑːd] [kræk] ; [pɔː(r)] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [slæb] ; [wen] [kəʊld] [ɪ'nʌf] ,
cook to a Hard Crack ; pour out on a slab ; when cold enough ,
厨师 到 一个 难的 裂缝 ; 倒 出去 在 一个 板 ; 什么时候 寒冷的 足够的 ,

煮至硬裂；倒在石板上；冷却后，

[pʊl] [ɔːl][bʌt; bət][ə'baʊt] [tuː] [paʊndz] [tuː; tə][ə; eɪ] [braɪt] ['gəʊldən]['kʌlə(r)] ;
pull all but about two pounds to a bright golden color ;
拉 全部 但 关于 二 磅 到 一个 明亮的 金的 颜色 ;
除了大约两磅之外，其余的都烤成亮金色；

[fɔːm] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][rəʊl][ænd; ənd][straɪp] [wɪð] [ðə; ði][klɪə(r)] [piːs] , [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [stɪk] ['kændi] ;
form it into a roll and stripe with the clear piece , as for stick candy ;
形式 它 进入 一个 卷 和 条纹 和 这 清除 片 , 作为 为了 戳 糖果 ;
将其卷成卷，并用透明片划成条状，就像制作棒棒糖一样；

[ðen] [spɪn] [aʊt] [ænd; ənd] [mɑːk] [wɪð] ['kærəmel]['mɑːkə(r)] .
then spin out and mark with Caramel marker .
然后 旋转 出去 和 标记 和 焦糖 标记 .
然后旋转展开，用焦糖色记号笔标记。

[mɪnt] [keɪks] .
MINT CAKES .
薄荷 蛋糕 .
薄荷蛋糕。

[kʊk] [ə; eɪ] [bætʃ] [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)][mɪnt] [stɪk] ['kændi] ; [spɪn] [aʊt] [ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] [ɪn]
Cook a batch same as for Mint Stick Candy ; spin out about one inch in
厨师 一个 批 相同的 作为 为了 薄荷 戳 糖果 ; 旋转 出去 关于 一 英寸 在
[daɪ'æmɪtə(r)] ,
diameter ,
直径 ,
按照制作薄荷棒糖的方法烹制一批；然后将其搓成直径约一英寸的条状，

[ænd; ənd][kʌt] [wɪð] [ðə; ði] [ʃɪəz] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] ; [ðen] [stænd][ðem; ðəm]
and cut with the shears into pieces about one inch in length ; then stand them
和 切 和 这 剪 进入 件 关于 一 英寸 在 长度 ; 然后 站立 他们
[ɒn][end] ,
on end ,
在 结尾 ,
用剪刀剪成约一英寸长的段；然后将它们竖起来，

[ænd; ənd][baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ðə; ði] [θʌm] [ɒn][ðə; ði][tɒp] , [pres] [ðem; ðəm]['ɪntuː][flæt] , [raʊnd] [keɪks] ;
and by placing the thumb on the top , press them into flat , round cakes ;
和 经过 放置 这 拇指 在 这 顶部 , 按 他们 进入 平坦的 , 圆形的 蛋糕 ;
用拇指按住顶部，将它们压成扁平的圆形饼状；

[ɔː(r)] , [ɪf] ['meɪkɪŋ] [ɪn] [lɑːdʒ] [k'wɒntɪtɪz] , [kʌt] [wɪð] [ə; eɪ]['dʒæksən][bɔːl]['kʌtə(r)] ,
or , if making in large quantities , cut with a Jackson Ball cutter ,
或者 , 如果 制作 在 大的 数量 , 切 和 一个 杰克逊 球 刀具 ,
或者，如果大量制作，可以使用杰克逊球形切割器进行切割。

[ænd; ənd][hæv; həv] [tuː] [bɔːdz] ['fɑːsənd] [tə'geðə(r)][æt; ət][wʌn][end] [wɪð] ['hɪndʒɪz] ;
and have two boards fastened together at one end with hinges ;
和 有 二 板 系紧 一起 在 一 结尾 和 铰链 ;
两块木板的一端用铰链固定在一起；

[pleɪs] [ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [ðiːz] [kʌts] [ɒn][end] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [bɔːdz] , [ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm]
place a number of these cuts on end between the boards , and press them
地方 一个 数字 的 这些 削减 在 结尾 之间 这 板 , 和 按 他们
['ɪntuː] [keɪks] .
into cakes .
进入 蛋糕 .
将若干块切好的蛋糕片竖着放在两块蛋糕板之间，然后压入蛋糕中。

[mɪnt] ['kɪsɪz] .
MINT KISSES .
薄荷 吻 .
薄荷之吻。

[meɪk] [ə; eɪ] [bætʃ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [keɪks] , [bʌt; bət] [rʌn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ]['saʊə(r)][drɒp]
Make a batch the same as for Cakes , but run it through a sour drop
制作 一个 批 这 相同的 作为 为了 蛋糕 , 但 跑步 它 通过 一个 酸的 降低
['kʌtə(r)] .
cutter .
刀具 .

按照制作蛋糕的方法制作一批，但要用酸味滴形切割器进行切割。

['lemən] [keɪks] .
LEMON CAKES .
柠檬 蛋糕 .

柠檬蛋糕。

[seɪm] [æz; əz] [mɪnt] , [ɪk'sept] [liːv] [ðə; ði] [bætʃ] [klɪə(r)] ; [pleɪs] [ɒn] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [waɪt] [straɪp] ,
Same as Mint , except leave the batch clear ; place on it a white stripe ,
相同的 作为 薄荷 , 除了 离开 这 批 清除 ; 地方 在 它 一个 白色的 条纹 ,

与薄荷口味相同，只是不要涂抹任何涂层；在上面贴一条白色条纹。

[æz; əz][ɪn] ['lemən] [stɪk] ['kændi] .
as in Lemon Stick Candy .
作为 在 柠檬 戳 糖果 .

例如柠檬棒糖。

['bɒstən] [tʃɪps] .
BOSTON CHIPS .
波士顿 芯片 .

波士顿薯条。

[ðɪs] ['kændi] [ɪz] ['veri] ['pɒpjələ(r)] , [bʌt; bət] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪəz] [kən'sɪdərəb(ə)l] [skɪl] [tuː; tə] [meɪk] , [səʊ] [duː; də]
This Candy is very popular , but it requires considerable skill to make , so do
这 糖果 是 非常 受欢迎的 , 但 它 需要 大量 技能 到 制作 , 所以 做
[nɒt] [biː; bi] [ˌdɪsə'pɔɪntɪd] [-]
not be disappointed [61]
不是 是 失望的 [-]

这种糖果非常受欢迎，但制作起来需要相当的技巧，所以不要失望[61]

[ɪf] [æt; ət][jɔː(r); jə(r)][fɜːst]['traɪəl][juː; jʊ][feɪl][tuː; tə][get][ˌaɪ 'tiː] ['pɜːfɪkt] .
if at your first trial you fail to get it perfect .
如果 在 你的 第一的 审判 你 失败 到 得到 它 完美的 .

如果你第一次尝试没能做到完美。

[teɪk] [ten] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] ; [juːz][nəʊ]['gluːkəʊs]
Take ten pounds of Sugar and a small spoon of cream tartar ; use no glucose
拿 十 磅 的 糖 和 一个 小的 勺子 的 奶油 鞑靼 ; 使用 不 葡萄糖
,
,
,

取十磅糖和一小勺塔塔粉；不要使用葡萄糖。

[æz; əz][naɪsə] [gʊdz] [ɪn] [ðɪs] [laɪn][kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [wɪð] [kriːm] ['tɑːtə(r)] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ,
as nicer goods in this line can be made with cream tartar ; when it boils ,
作为 更漂亮 商品 在 这 线 能 是 制成 和 奶油 鞑靼 ; 什么时候 它 沸腾 ,

这类产品中比较好的原料可以用塔塔粉制作；当它煮沸时，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf][paɪnt] [njuː] ['ɔːrlənz] [mə'læsɪz] , [ænd; ənd] [kʊk] [tuː; tə] 325° ; [pɔː(r)][ɒn][ðə; ði]
add one - half pint New Orleans Molasses , and cook to 325° ; pour on the
添加 一 - 一半 品脱 新的 奥尔良 糖蜜 , 和 厨师 到 325° ; 倒 在 这
[slæb] ,
slab ,
板 ,

加入半品脱新奥尔良糖蜜，煮至325°；淋在木板上，

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [ɪ'nʌf] [pʊl] [tuː; tə] [ə; eɪ] [braɪt] ['jeləʊ] ; [naʊ] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] ['hiːtə(r)] ,
and when cold enough pull to a bright yellow ; now , place it before the heater ,
和 什么时候 寒冷的 足够的 拉 到 一个 明亮的 黄色的 ; 现在 , 地方 它 前 这 加热器 ,

等温度足够低时，把它拉到亮黄色；然后，把它放在加热器前面。

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [ə; eɪ] [peə(r)] [ɒv; əv] [glʌvz] [ɒn] ,
and having a pair of gloves on ,
和 拥有 一个 一对 的 手套 在 ,

而且他还戴着一副手套。

[rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [tuː] [saɪdz] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ə'sjuːmz] [ðə; ði] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv] ['sætɪn] ;
rub it on two sides until it assumes the appearance of satin ;
擦 它 在 二 侧面 直到 它 假设 这 外貌 的 缎 ;

用力摩擦两面，直到它呈现出缎子般的质感；

[ðen] [spɪn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [θɪn] , [flæt] [strɪp] , ['rʌbɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] ,
then spin it out into a thin , flat strip , rubbing it all the time ,
然后 旋转 它 出去 进入 一个 薄的 , 平坦的 条 , 擦 它 全部 这 时间 ,

然后把它搓成一条薄薄的扁平条，同时不停地摩擦。

[ænd; ənd] [let] [ə'nʌðə(r)] ['pɜːs(ə)n] [fiːd] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [fleɪk] [mə'ʃiːn] ; [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [stɪl] [rɪ'teɪn] [ɪts] [glɒs] ;
and let another person feed it through a Flake Machine ; it will still retain its gloss ;
和 让 其他 人 喂养 它 通过 一个 薄片 机器 ; 它 将要 仍然 保持 它是 光泽 ;

再让另一个人把它放进亮片机里；它仍然会保持光泽；

[ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [nəʊ] [mə'ʃiːn] , [ˌaɪ 'tiː] [kæn; kən] [biː; bi] [rʌn] [aʊt] [wɪð] [ðə; ði] [hændz] .
if you have no machine , it can be run out with the hands .
如果 你 有 不 机器 , 它 能 是 跑步 出去 和 这 双手 .

如果没有机器，可以用手跑出来。

[fleɪk] ['kændɪz] .
FLAKE CANDIES .
薄片 糖果 .

片状糖果。

[ðiːz] ['kændɪz] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz] ['bɒstən] [tʃɪps] , ['aɪðə(r)] [ɪn] [waɪt] , [red] , [ɔː(r)] ['jeləʊ] .
These candies are made in the same way as Boston Chips , either in white , red , or yellow .
这些 糖果 是 制成 在 这 相同的 方式 作为 波士顿 薯片 , 任何一个 在 白色的 , 红色的 , 或者 黄色的 .

这些糖果的制作方法与波士顿薯片相同，有白色、红色或黄色三种颜色。

[strɪŋz] [ɒv; əv] ['kʌmfət] .
STRINGS OF COMFORT .
字符串 的 舒适 .

舒适的弦。

[kʊk] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] [tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [tɜːn] ,
Cook five pounds of Sugar and small spoon of cream tartar till the Sugar begins to turn ,
厨师 五 磅 的 糖 和 小的 勺子 的 奶油 鞑靼 直到 这 糖 开始 到 转动 ,

将五磅糖和一小勺塔塔粉一起煮，直到糖开始变色。

[ɔː(r)] [ə'baʊt] 330° ; [ðen] [pɔː(r)] [aʊt] [ænd; ənd] [pʊl] ['pɜːfɪktli] [waɪt] , [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] ['sɪnəmən] ;
or about 330° ; then pour out and pull perfectly white , and flavor cinnamon ;
或者 关于 330° ; 然后 倒 出去 和 拉 完美 白色的 , 和 味道 肉桂 ;

或约 330°；然后倒出并拉出完全洁白的汁液，并加入肉桂调味；

[fɔːm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [rəʊl] [ænd; ənd] [spɪn] [aʊt] ['ɪntuː] [strɪŋz] [ə'baʊt] [ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [strɔː] ;
form into a roll and spin out into strings about the thickness of a straw ;
形式 进入 一个 卷 和 旋转 出去 进入 字符串 关于 这 厚度 的 一个 稻草 ;

揉成卷，然后纺成吸管粗细的细条；

[waɪl] [jet] [wɔːm] , [kɜːl] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['dɪfrənt] [fɔːmz] ; [wen] [ɔːl] [ɪz] [spʌn] [aʊt] , [hiːp] [ðem; ðəm] [-]
while yet warm , curl them into different forms ; when all is spun out , heap them [62]
尽管 然而 温暖的 , 卷曲 他们 进入 不同的 表格 ; 什么时候全部 是 旋转 出去 , 堆 他们 [-]

趁热将它们卷成各种形状；全部纺好后，将它们堆起来[62]

[ɒn] [ə; eɪ] [pæn] ; [ðeə(r)] [kæn; kən] [biː; bi] ['sevrəl] [və'raɪətiz] [ɒv; əv] [ðiːz] [meɪd] ,
on a pan ; there can be several varieties of these made ,
在 一个 平底锅 ; 那里 能 是 一些 品种 的 这些 制成 ,

在平底锅上；可以制作多种不同的版本。

['kʌlərɪŋ] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] [tuː; tə] [suːt] [ðə; ði] [teɪst] .
coloring and flavoring to suit the taste .
染色 和 调味 到 套装 这 品尝 .

根据口味添加色素和香料。

[pæn] [kriːmz] .
PAN CREAMS .
平底锅 乳霜 .

泛霜。

[kʊk] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,
Cook six pounds of Sugar , one quart of water ,
厨师 六 磅 的 糖 , 一 夸脱 的 水 ,

将六磅糖和一夸脱水煮沸，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] ;
and a small spoon of cream tartar to a soft ball ;
和 一个 小的 勺子 的 奶油 鞑靼 到 一个 柔软的 球 ;

用一小勺塔塔粉揉成软球；

[set] [ðə; ði] [bætʃ] [ə'weɪ] [tɪl] ['nɪəli] [kəʊld] , [ðen] [,eɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ɒrɪndʒ] ['flaʊə(r)] ['wɔːtə(r)] ;
set the batch away till nearly cold , then add a little Orange Flower water ;
放 这 批 离开 直到 几乎 寒冷的 , 然后 添加 一个 小的 橙子 花 水 ;

将这批汤汁放置至快凉时，再加入少许橙花水；

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [,aɪ 'tiː] [tɜːnz] ['waɪtɪʃ] , [ðen] [pɔː(r)] [aʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['kærəmel] [pæn] ; [let] [,aɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [ʌn'tɪl] [kəʊld] ;
stir until it turns whitish , then pour out in a Caramel pan ; let it remain until cold ;
搅拌 直到 它 转弯 白色 , 然后 倒 出去 在 一个 焦糖 平底锅 ; 让 它 保持 直到 寒冷的 ;

搅拌至呈白色，然后倒入焦糖锅中；静置冷却；

[ðen] [tɜːn] [ðə; ði] [pæn] ['ʌpsaɪd] [daʊn] , [səʊ] [ðə; ði] [kriːm] [wɪl] [drɒp] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [pæn] ;
then turn the pan upside down , so the Cream will drop from the pan ;
然后 转动 这 平底锅 上行 向下 , 所以 这 奶油 将要 降低 从 这 平底锅 ;

然后将平底锅倒扣过来，让奶油从平底锅中滴落；

[mɑːk] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] ['ɪntuː] [smɔːl] [sk'weəz] ; [ðeɪ] [meɪ] [ðen] [biː; bi] ['brəʊkən] [ʌp] .
mark it with a sharp knife into small squares ; they may then be broken up .
标记 它 和 一个 锋利的 刀 进入 小的 正方形 ; 他们 可能 然后 是 破碎的 向上 .

用锋利的刀将其划成小方块；然后就可以将它们掰碎。

['sevrəl] ['fleɪvəz] [ænd; ənd] [k'ʌləz] [ɒv; əv] [ðiːz] [kriːmz] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [æz; əz] [ə'bʌv] .
Several flavors and colors of these Creams can be made in the same manner as above .
一些 口味 和 颜色 的 这些 乳霜 能 是 制成 在 这 相同的 方式 作为 多于 .

按照上述方法，可以制作出多种口味和颜色的奶油。

['bʌtə(r)] [skɒtʃ] .
BUTTER SCOTCH .
黄油 苏格兰威士忌 .

奶油糖。

[sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] - [hɑːf] [paɪnt] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [wʌn] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] ,
Six pounds of Sugar , one - half pint Molasses and one spoon of cream tartar ,
六 磅 的 糖 , 一 - 一半 品脱 糖蜜 和 一 勺子 的 奶油 鞑靼 ,

六磅糖，半品脱糖蜜和一勺塔塔粉，

[ɔː(r)] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['gluːkəʊs] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [kʊk] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [swiːt] ['bʌtə(r)] ;
or two pounds of glucose ; when it begins to cook , add one - half pound of sweet Butter ;
或者 二 磅 的 葡萄糖 ; 什么时候 它 开始 到 厨师 , 添加 一 - 一半 磅 的 甜的 黄油 ;

或者两磅葡萄糖；当它开始煮沸时，加入半磅甜黄油；

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] [kræk] , [ɔː(r)] 260° ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [ɔɪl] ,
stir until it reaches the crack , or 260° ; add a few drops of Lemon Oil ,
搅拌 直到 它 到达 这 裂缝 , 或者 260° ; 添加 一个 很少 滴 的 柠檬 油 ,

搅拌至达到裂纹或260°；加入几滴柠檬油。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] [aʊt] [ɒn] [ðə; ði] [slæb] [bɪ'twiːn] ['aɪən] [bɑːrz] ; [mɑːk] ['ɪntuː] [sk'weəz] [wɒt'evə(r)] [saɪz] [wɪʃt] .
and pour out on the slab between iron bars ; mark into squares whatever size wished .
和 倒 出去 在 这 板 之间 铁 酒吧 ; 标记 进入 正方形 任何 尺寸 希望 .

将泥浆倒在铁条之间的石板上；画成任意大小的正方形。

['meɪp(ə)l] [kriːm] [fɔː(r); fə(r)] ['kaʊntə(r)] .
MAPLE CREAM FOR COUNTER .
枫 奶油 为了 柜台 .

枫糖霜（适用于台面）。

[ten] [paʊndz] [ɒv; əv] ['meɪp(ə)l] ['ʃʊgə(r)] , [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] , [ænd; ənd] [θriː] [paɪnts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ;
Ten pounds of Maple Sugar , small spoon of cream tartar , and three pints of water ;
十 磅 的 枫 糖 , 小的 勺子 的 奶油 鞑靼 , 和 三 品脱 的 水 ;

十磅枫糖，一小勺塔塔粉，三品脱水；

[kʊk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] ; [set] [ə'weɪ] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['ɔːlməʊst] [kəʊld] ;
cook to a soft ball ; set away till it is almost cold ;
厨师 到 一个 柔软的 球 ; 放 离开 直到 它 是 几乎 寒冷的 ;

煮至软球状；放置至几乎冷却；

[ðen] [wɪð] [ðə; ði]['spætʃələ] [kriːm] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['beɪs(ə)n] ; [æz; əz] [suːn] [-]
then with the spatula cream it in the basin ; as soon [63]
然后 和 这 抹刀 奶油 它 在 这 盆地 ; 作为 很快 [-]

然后用抹刀将奶油抹入盆中；尽快[63]

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [lʊks] ['klaʊdi] , [pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [æt; ət][wʌns][ɪn][ə; eɪ] [diːp] [pæn] ;
as it looks cloudy , pour it out at once in a deep pan ;
作为 它 看起来 多云 , 倒 它 出去 在 一次 在 一个 深的 平底锅 ;

如果汤汁看起来浑浊，立即将其倒入深锅中；

[ðɪs] [mʌst; məst][biː; bi] [dʌn] ['kwɪkli] [ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɪ'kʌm] [hɑːd] [ɪn][ðə; ði]['beɪs(ə)n] ;
this must be done quickly or it will become hard in the basin ;
这 必须 是 完毕 迅速地 或者 它 将要 变得 难的 在 这 盆地 ;

必须尽快完成，否则盆地里就会变硬；

[wen] [kəʊld] , [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði][pæn][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz][ðə; ði][pæn] [kriːmz] ;
when cold , remove it from the pan in the same manner as the pan creams ;
什么时候 寒冷的 , 消除 它 从 这 平底锅 在 这 相同的 方式 作为 这 平底锅 乳霜 ;

冷却后，用与制作奶油相同的方法将其从锅中取出；

[mɑːk] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][bɑːrz][ɔː(r)] [lɑːdʒ] [sk'weəz] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['kaʊntə(r)] .
mark it into bars or large squares for the counter .
标记 它 进入 酒吧 或者 大的 正方形 为了 这 柜台 .

将其划成条形或大方块，以便计数。

[kriːm] [bɑːrz] [ɔː(r)] ['beɪbi] [kriːm] .
CREAM BARS OR BABY CREAM .
奶油 酒吧 或者 婴儿 奶油 .

润肤霜或婴儿润肤霜。

[twelv] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ] [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] , [ɔː(r)][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['gluːkəʊs] ,
Twelve pounds of Sugar , a small spoon of cream tartar , or one pound of glucose ,
十二 磅 的 糖 , 一个 小的 勺子 的 奶油 鞑靼 , 或者 一 磅 的 葡萄糖 ,

十二磅糖、一小勺塔塔粉或一磅葡萄糖，

[tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [və'nɪlə] [biːnz] ; [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [sɒft] [kræk] ,
two quarts of water ; when it boils add two Vanilla Beans ; cook to a Soft Crack ,
二 夸脱 的 水 ; 什么时候 它 沸腾 添加 二 香草 豆子 ; 厨师 到 一个 柔软的 裂缝 ,

加入两夸脱水；水开后加入两根香草荚；煮至香草荚软裂即可。

[ænd; ənd][pɔː(r)] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ][kəʊld][slæb] ; [pʊl] [ʌn'tɪl] ['pɜːfɪktli] [waɪt] ;
and pour out on a cold slab ; pull until perfectly white ;
和 倒 出去 在 一个 寒冷的 板 ; 拉 直到 完美 白色的 ;

倒在冰冷的石板上；拉至完全洁白；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][drɒp][ɔː(r)][səʊ][ɒv; əv]['ɪndɪgəʊ][ɒn][ðə; ði] [hʊk] , [ðɪs] [wɪl] [ə'sɪst] [ɪn] ['waɪtənɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ;
add a drop or so of Indigo on the hook , this will assist in whitening it ;
添加 一个 降低 或者 所以 的 靛青 在 这 钩 , 这 将要 协助 在 美白 它 ;

在钩子上滴一滴左右的靛蓝染料，这有助于使其变白；

['ʃʊgə(r)][ə; eɪ] [wɔːm] [slæb][baɪ] ['sɪvɪŋ] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ['pʌlvəraɪzd] ['ʃʊgə(r)] ;
Sugar a warm slab by sieving over it pulverized Sugar ;
糖 一个 温暖的 板 经过 筛分 超过 它 粉碎的 糖 ;

将糖用筛子筛在温热的糖板上，得到糖粉；

[pleɪs] [ðə; ði] [bætʃ] [ɒn][wʌn]['kɔːnə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][slæb] ,
place the batch on one corner of the slab ,
地方 这 批 在 一 角落 的 这 板 ,

将这批物料放在石板的一角，

[ænd; ənd] [pʊl] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ['ɪntuː] [strɪps] [ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][ðə; ði][slæb] ; [sɪv] ['ʃʊɡə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [strɪps] ;
and pull it out into strips the length of the slab ; sieve Sugar over the strips ;
和 拉 它 出去 进入 条状物 这 长度 的 这 板 ; 筛 糖 超过 这 条状物 ;

将其拉成与板长相同的条状；将糖筛在条状物上；

[naʊ] , [teɪk] [æn; ən]['aɪən][bɑː(r)] , [wʌn]['pɜːs(ə)n] ['biːɪŋ] [ɒn][ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][slæb] ;
now , take an iron bar , one person being on the opposite side of the slab ;
现在 , 拿 一个 铁 酒吧 , 一 人 存在 在 这 对面的 边 的 这 板 ;

现在，拿一根铁棍，一个人站在铁棍的另一边；

[pres] [wʌn] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði]['aɪən][bɑː(r)] [ə'krɒs] [ðə; ði] [strɪps] ,
press one edge of the iron bar across the strips ,
按 一 边缘 的 这 铁 酒吧 穿过 这 条状物 ,

将铁条的一端压在条状物上，

['mɑːkɪŋ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][bɑːrz] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['ɪntʃɪz] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] ;
marking them into bars three or four inches in length ;
标记 他们 进入 酒吧 三 或者 四 英寸 在 长度 ;

将它们划成三四英寸长的条状；

[let][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [ɒn][ðə; ði][slæb][ten][ɔː(r)] [twelv] ['aʊəz] [ɔː(r)][ʌn'tɪl][ˌɡrænjʊ'leɪʃən] [teɪks] [pleɪs] .
let it remain on the slab ten or twelve hours or until granulation takes place .
让 它 保持 在 这 板 十 或者 十二 小时 或者 直到 颗粒化 需要 地方 .

让它在板上放置十到十二个小时，或者直到发生颗粒化。

['sevrəl] [və'raɪətiz] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] , [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['fleɪvə(r)] [juːst] — [sʌtʃ] [æz; əz] [mɪnt] , ['sɪnəmən] , ['tʃɒklət] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Several varieties can be made , according to the flavor used — such as Mint , Cinnamon , Chocolate , etc .
一些 品种 能 是 制成 , 根据 到 这 味道 用过的 — 这样的 作为 薄荷 , 肉桂 , 巧克力 , ETC .

根据所用香料的不同，可以制作出多种口味，例如薄荷味、肉桂味、巧克力味等等。

[ðɪs] ['kændi][kæn; kən]['ɔːlsəʊ][biː; bi] [rʌn] [θruː] [ə; eɪ] [drɒp] [mə'ʃiːn] ,
This candy can also be run through a drop machine ,
这 糖果 能 还 是 跑步 通过 一个 降低 机器 ,

这种糖果也可以通过投币机投掷成型。

[ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)][səʊ][ðə; ði] [drɒps] [wɪl] [bɪ'kʌm] ['kriːmi] , [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] .
and in a day or so the drops will become creamy , and are very nice .
和 在 一个 天 或者 所以 这 滴 将要 变得 奶油状 , 和 是 非常 好的 .

过一两天，药水就会变成乳状，口感非常好。

[fɪɡ] [bɑː(r)] . [-]
FIG BAR . [64]
如图 酒吧 . [-]

图 BAR.[64]

['twenti] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)] , [ɔː(r)][ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['krɪst(ə)l] ['sɪrəp] ; [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn] [ðə; ði]['faɪə(r)] ;
Twenty pounds of Sugar , or the same amount of Crystal Syrup ; place it on the fire ;
二十 磅 的 糖 , 或者 这 相同的 数量 的 水晶 糖浆 ; 地方 它 在 这 火 ;

二十磅白砂糖，或等量的结晶糖浆；放在火上；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] [ə; eɪ] [θred] , [ˌeɪ diː 'diː] [ten] [paʊndz] [ɒv; əv] [fɪgz] ; [kʌt] [ʌp] [wɪð] [ðə; ði] ['kændi] [ʃɪəz] ,
when it reaches a thread , add ten pounds of Figs ; cut up with the candy shears ,
什么时候 它 到达 一个 线 ， 添加 十 磅 的 无花果 ； 切 向上 和 这 糖果 剪 ，

当糖浆熬到能拉成细线时，加入十磅无花果；用糖果剪刀剪碎，

[ɔː(r)] , [wɒt] [ɪz] ['betə(r)] , [greɪt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['kəʊkəˌnʌt] ['greɪtə(r)] ;
or , what is better , grate them in the Cocoanut grater ;
或者 ， 什么 是 更好的 ， 格特 他们 在 这 椰子 刨丝器 ；

或者，更好的办法是用椰子刨丝器将它们刨成丝；

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [bætʃ] ['riːtʃɪz] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [θred] ; [set] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ɒn] [ə; eɪ] ['bærəl] ,
stir until the batch reaches a large thread ; set it off on a barrel ,
搅拌 直到 这 批 到达 一个 大的 线 ； 放 它 离开 在 一个 桶 ，

搅拌至面糊呈粗螺纹状；将其倒入桶中。

[ænd; ənd] [sɪv] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɔː(r)] [səʊ] [ɒv; əv] ['pʌlvəraɪzd] ['ʃʊgə(r)] ;
and sieve into it a pound or so of pulverized Sugar ;
和 筛 进入 它 一个 磅 或者 所以 的 粉碎的 糖 ；

然后筛入一磅左右的糖粉；

[ðen] [wɪð] [ðə; ði] ['spætʃələ] [wɜːk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [ə; eɪ] [θɪk] [mæs] ;
then with the spatula work it on the sides of the basin until it becomes a thick mass ;
然后 和 这 抹刀 工作 它 在 这 侧面 的 这 盆地 直到 它 变成 一个 厚的 大量的 ；

然后用抹刀将其抹到盆壁上，直到变成浓稠的糊状物；

[ðen] [pɔː(r)] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] ['ʃʊgəd] [slæb] [bɪ'twiːn] ['aɪən] [bɑːrz] ; [spred] [ˌaɪ 'tiː] [ɒv; əv] ['iːv(ə)n] ['θɪknəs] ; [naʊ] ,
then pour out on a Sugared slab between iron bars ; spread it of even thickness ; now ,
然后 倒 出去 在 一个 糖 板 之间 铁 酒吧 ； 传播 它 的 甚至 厚度 ； 现在 ，

然后将其倒在铁条之间的糖板上；摊开成均匀的厚度；现在，

[dɪ'zɒlv] [eɪt] [ɔː(r)] [ten] [paʊndz] [ɒv; əv] [pleɪn] [kriːm] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [ə'nʌðə(r)] ['beɪs(ə)n] [kən'teɪnɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;
dissolve eight or ten pounds of plain Cream in a basin inside of another basin containing water ;
溶解 八 或者 十 磅 的 清楚的 奶油 在 一个 盆地 里面 的 其他 盆地 包含 水 ；

将八磅或十磅纯奶油溶解在一个装有水的盆中的盆里；

['kʌlə(r)] [pɪŋk] , [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] ['nektə(r)] ; [pɔː(r)] [ðɪs] [kriːm] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [fɪg] [peɪst] ,
color pink , and flavor nectar ; pour this Cream over the Fig paste ,
颜色 粉色的 ， 和 味道 花蜜 ； 倒 这 奶油 超过 这 如图 粘贴 ，

染成粉红色，味道像花蜜；将这种奶油淋在无花果酱上，

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] ['pælət] [naɪf] [spred] [ˌaɪ 'tiː] ['iːvnli] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [bætʃ] ;
and with a palette knife spread it evenly over the batch ;
和 和 一个 调色板 刀 传播 它 均匀地 超过 这 批 ；

用抹刀将其均匀地涂抹在批次上；

[liːv] [ˌaɪ 'tiː] [leɪ] [ə; eɪ] [fjuː] ['aʊəz] [ɔː(r)] ['əʊvə(r)] [naɪt] ; [ðen] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [bɑːrz] [ɔː(r)] [sk'weəz] .
leave it lay a few hours or over night ; then cut it into bars or squares .
离开 它 躺 一个 很少 小时 或者 超过 夜晚 ； 然后 切 它 进入 酒吧 或者 正方形 .

放置几个小时或过夜；然后切成条状或方块状。

[fɪg] [peɪst] .
FIG PASTE .
如图 粘贴 .

无花果糊。

[eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['gluːkəʊs] , [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [stɑːtʃ] ,
Eight pounds of Sugar , two pounds of glucose , one pound and four ounces of Starch ,
八 磅 的 糖 , 二 磅 的 葡萄糖 , 一 磅 和 四 盎司 的 淀粉 ,

八磅糖，两磅葡萄糖，一磅四盎司淀粉，

[tuː] ['gælənz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [les] [ðæn; ðən][wʌn] - [hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [dɪ'zɒlvd] ['sɪtrɪk] ['æsɪd] ;
two gallons of water , and a little less than one - half a teaspoon of dissolved Citric Acid ;
二 加仑 的 水 , 和 一个 小的 较少的 比 一 - 一半 一个 茶匙 的 溶解 柠檬酸 酸 ;

两加仑水，以及略少于半茶匙溶解的柠檬酸；

[pʊt] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['æsɪd] ;
put the Sugar and water on the fire ; add the acid ;
放 这 糖 和 水 在 这 火 ; 添加 这 酸 ;

将糖和水放在火上；加入酸；

[wen] [ðə; ði] [bætʃ] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [stɑːtʃ] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] ;
when the batch comes to a boil , add the starch dissolved in a little water ;
什么时候 这 批 来 到 一个 熬 , 添加 这 淀粉 溶解 在 一个 小的 水 ;

当汤汁煮沸后，加入溶于少量水中的淀粉；

[ˌeɪ diː 'diː] [wɒt'evə(r)] ['kʌlə(r)] , [ænd; ənd]['fleɪvə(r)] [dɪ'zaɪəd] , [ænd; ənd] [kʊk] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði] [-]
add whatever color , and flavor desired , and cook , stirring all the [65]
添加 任何 颜色 , 和 味道 想要的 , 和 厨师 , 搅拌 全部 这 [-]

加入任何想要的颜色和味道，然后搅拌烹煮[65]

[taɪm] , [ʌn'tɪl] [baɪ] ['testɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ˌaɪ 'tiː] [liːvz] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] [ɒn] ['kuːlɪŋ] ;
time , until by testing it in cold water , it leaves the fingers on cooling ;
时间 , 直到 经过 测试 它 在 寒冷的 水 , 它 树叶 这 手指 在 冷却 ;

经过一段时间，在冷水中测试，冷却后会留下指纹；

[pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ] [griːzd] [slæb] [bɪ'twiːn] ['aɪən][bɑːrz] ; [wen] [kəʊld] , [sɪv] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ['pʌlvəraɪzd] ['ʃʊgə(r)] ,
pour it on a greased slab between iron bars ; when cold , sieve over it pulverized Sugar ,
倒 它 在 一个 涂油 板 之间 铁 酒吧 ; 什么时候 寒冷的 , 筛 超过 它 粉碎的 糖 ,

将其倒在涂有油脂的铁条之间的石板上；冷却后，用筛子将糖粉筛在上面。

[ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [smɔːl] [sk'weəz] .
and cut it into small squares .
和 切 它 进入 小的 正方形 .

切成小方块。

['dʒeli] [gʌm] [drɒps] — ['lemən] .
JELLY GUM DROPS — LEMON .
果冻 胶 滴 — 柠檬 .

柠檬味软糖。

[twelv] [paʊndz] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] , [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv]
Twelve pounds of Sugar , two quarts of water , and a small spoon of
十二 磅 的 糖 , 二 夸脱 的 水 , 和 一个 小的 勺子 的
[kriːm] [ˈtɑːtə(r)] ;
cream tartar ;
奶油 鞑靼 ;

十二磅糖，两夸脱水，一小勺塔塔粉；

[pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] [ænd; ənd] [dɪˈzɒlv] ; [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [dɪˈzɒlvd] [gʌm] [ˈærəbɪk] ,
put on the fire and dissolve ; then add one pound of dissolved Gum Arabic ,
放 在 这 火 和 溶解 ; 然后 添加 一 磅 的 溶解 胶 阿拉伯 ,

放在火上加热溶解；然后加入一磅溶解的阿拉伯胶。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [ˈlemən] [ɔɪl] ; [kʊk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] ;
and a few drops of Lemon Oil ; cook to a Soft Ball ;
和 一个 很少 滴 的 柠檬 油 ; 厨师 到 一个 柔软的 球 ;

加入几滴柠檬油；煮至软球状；

[ðen] [rɪˈmuːv] [ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈfʌn(ə)l] [rʌn] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [stɑːtʃ] [prɪnts] ;
then remove and with a funnel run it into starch prints ;
然后 消除 和 和 一个 漏斗 跑步 它 进入 淀粉 印刷 ;

然后取出，用漏斗将其倒入淀粉印模中；

[sɪv] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [stɑːtʃ] [ˈpaʊdə(r)] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒps] ,
sieve a little starch powder over the tops ,
筛 一个 小的 淀粉 粉末 超过 这 最高额 ,

在表面筛上一层薄薄的淀粉粉，

[ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [draɪ] [ˈklɒzɪt] [tɪl] [nekst] [deɪ] ; [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði]
and set them in the dry closet till next day ; then take them out of the
和 放 他们 在 这 干燥 壁橱 直到 下一个 天 ; 然后 拿 他们 出去 的 这
[stɑːtʃ] ,
starch ,
淀粉 ,

把它们放在干燥的壁橱里，直到第二天；然后把它们从淀粉里取出。

[ænd; ənd] [ˈkristəlaiz] [ɔː(r)] [dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] [ˈmeltɪd] [ˈfɒndənt] .
and crystalize or dip them in melted Fondant .
和 结晶 或者 蘸 他们 在 融化 翻糖 .

然后将它们结晶或浸入融化的翻糖中。

[ˈdʒeli] [gʌm] [drɒps] — [rəʊz] .
JELLY GUM DROPS — ROSE .
果冻 胶 滴 — 玫瑰 .

玫瑰果冻软糖。

[seɪm] [æz; əz] [ˈlemən] , [ɪkˈsept] [ˈkʌlə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [ˈlɪkwɪd] [ˈkɑːmaɪn] , [ænd; ənd] [ˈfleɪvə(r)]
Same as Lemon , except color with a few drops of liquid Carmine , and flavor
相同的 作为 柠檬 , 除了 颜色 和 一个 很少 滴 的 液体 胭脂红 , 和 味道
[ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] [ɒv; əv] [rəʊz] .
extract of Rose .
提炼 的 玫瑰 .

与柠檬口味相同，只是添加了几滴胭脂红液体色素和玫瑰香精。

[ə; eɪ] . [biː] . [gʌm] [drɒps] — " [əʊld] [staɪl] .
A . B . GUM DROPS — " OLD STYLE .
一个 . B . 胶 滴 — " 老的 风格 .

AB 软糖——“老式”。

" [pʊt] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] [pjʊə(r)] [waɪt] [gʌm] ['ærəbɪk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [wɪð] [wʌn] - [hɑːf] ['gælən]
" Put six pounds of pure white Gum Arabic into a basin with one - half gallon
" 放 六 磅 的 纯的 白色的 胶 阿拉伯 进入 一个 盆地 和 一 - 一半 加仑
['wɔːtə(r)] ;
water ;
水 ;

将六磅纯白阿拉伯胶放入装有半加仑水的盆中；

[pleɪs] [ðɪs] ['beɪs(ə)n] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [ə'nʌðə(r)] [wʌn] [kən'teɪnɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [pʊt] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd]
place this basin inside of another one containing water ; put on the fire and
地方 这 盆地 里面 的 其他 一 包含 水 ; 放 在 这 火 和
[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] ;
stir until dissolved ;
搅拌 直到 溶解 ;

将此盆放入装有水的另一个盆中；放在火上搅拌直至溶解；

[ðen] [set] [ɒf] ,
then set off ,
然后 放 离开 ,

然后出发，

[ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ten] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [tuː; tə] [ə; eɪ] [gʊd] [sɒft] [bɔːl] ,
and put on the fire ten pounds Sugar and cook to a good Soft Ball ,
和 放 在 这 火 十 磅 糖 和 厨师 到 一个 好的 柔软的 球 ,
[ænd; ənd] [pɔː(r)] [-]
and pour [66]
和 倒 [-]

把十磅糖放在火上煮成软球状，然后倒入[66]

[ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] [dɪ'zɒlvd] [gʌm] ['ærəbɪk] ; [naʊ] , [let] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [ˌʌndɪ'stɜːbd] [fɔː(r); fə(r)] [ə'waɪl] ;
it into the dissolved Gum Arabic ; now , let it remain undisturbed for awhile ;
它 进入 这 溶解 胶 阿拉伯 ; 现在 , 让 它 保持 未受干扰 为了 一会儿 ;

将其溶解到阿拉伯胶中；现在，让它静置一会儿；

[ə; eɪ] [skʌm] [wɪl] [fɔːm] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] ; [rɪ'muːv] [ðɪs] ,
a scum will form on the top ; remove this ,
一个 浮渣 将要 形式 在 这 顶部 ; 消除 这 ,

表面会形成一层浮渣；将其去除。

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] ['fʌn(ə)l] [rʌn] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [stɑːtʃ] [prɪnts] ; [sɪv] [sʌm; səm] [stɑːtʃ] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒps] ;
then with a funnel run it into starch prints ; sieve some starch over the tops ;
然后 和 一个 漏斗 跑步 它 进入 淀粉 印刷 ; 筛 一些 淀粉 超过 这 最高额 ;

然后，用漏斗将淀粉倒入淀粉印模中；在顶部筛上一些淀粉；

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['klɒzɪt] [æt; ət] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [ə'baʊt] 150° ; [let] [rɪ'meɪn] [ʌn'tɪl]
put them into the closet at a temperature of about 150° ; let remain until
放 他们 进入 这 壁橱 在 一个 温度 的 关于 150° ; 让 保持 直到
[nekst] [deɪ] ;
next day ;
下一个 天 ;

将它们放入温度约为 150° 的壁橱中；放置至第二天；

[ðen] [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [dʌst] [ɒf] ['eni] [luːs] [stɑːtʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [faɪn] [brʌʃ] , [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə]
then remove and dust off any loose starch with a fine brush , and put to
然后 消除 和 灰尘 离开 任何 松动的 淀粉 和 一个 美好的 刷子 , 和 放 到
['krɪst(ə)l] .
crystal .
水晶 .

然后用细刷子去除并掸去任何松散的淀粉，然后放入水晶中。

[ɪf] [ə; eɪ] [hɑːd] [gʌm] [drɒp] [ɪz] ['wɒntɪd] , [juːz] [mɔː(r)] [gʌm] ['ærəbɪk] [ænd; ənd] [les] ['ʃʊgə(r)] .
If a hard Gum Drop is wanted , use more Gum Arabic and less Sugar .
如果 一个 难的 胶 降低 是 通缉 , 使用 更多的 胶 阿拉伯 和 较少的 糖 .

如果想要口感较硬的软糖，请多用阿拉伯胶，少用糖。

['kɔːdiəl] [drɒps] .
CORDIAL DROPS .
亲切 滴 .

甜酒滴剂。

[sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] ['wɔːtə(r)] ; [kʊk] [ə; eɪ] [gʊd] [θred] , [ɔː(r)] [ə'baʊt] 222° ;
Six pounds of Sugar , one quart water ; cook a good thread , or about 222° ;
六 磅 的 糖 , 一 夸脱 水 ; 厨师 一个 好的 线 , 或者 关于 222° ;

六磅糖，一夸脱水；煮出细丝，或约 222°；

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [kə'ləʊn] ['spɪrɪt] , [ɔː(r)] ['naɪnti] -
remove from the fire and add one pint of Cologne Spirits , or ninety -
消除 从 这 火 和 添加 一 品脱 的 科隆 烈酒 , 或者 九十 -
[eɪt] [pə(r)] [sent] .
eight per cent .
八 每 中心 .

从火上移开，加入一品脱科隆烈酒，即 98% 的烈酒。

['ælkəhɒl] , ['hævɪŋ] ['ædɪd] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [wɒt'evə(r)] ['kʌlə(r)] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] [dɪ'zaɪəd] ; [naʊ] ,
Alcohol , having added to it whatever color and flavor desired ; now ,
酒精 , 拥有 额外 到 它 任何 颜色 和 味道 想要的 ; 现在 ,

酒精，可以根据需要添加任何颜色和味道；现在，

[wɪð] [ə; eɪ] ['fʌn(ə)l] [rʌn] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [stɑːtʃ] [prɪnts] ; [sɪv] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [stɑːtʃ] ['paʊdə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði]
with a funnel run it into starch prints ; sieve a little starch powder over the
和 一个 漏斗 跑步 它 进入 淀粉 印刷 ; 筛 一个 小的 淀粉 粉末 超过 这
[tɒps] ,
tops ,
最高额 ,

用漏斗将浆糊倒入淀粉印模中；在顶部筛上一层薄薄的淀粉。

[ænd; ənd] [set] [ɪn] [ðə; ði] [wɔːm] ['klɒzɪt] [tɪl] [nekst] [deɪ] ,
and set in the warm closet till next day ,
和 放 在 这 温暖的 壁橱 直到 下一个 天 ,

然后放在温暖的壁橱里，直到第二天。

[ðeɪ] [meɪ] [ðen] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [stɑːtʃ] [ænd; ənd] ['kristəlaiz] [ɔː(r)] [dip] [ɪn]
they may then be removed from the starch and crystalized or dipped in
他们 可能 然后 是 已移除 从 这 淀粉 和 结晶 或者 浸入 在
['meltɪd] ['fɒndənt] .
melted fondant .
融化 翻糖 .

然后可以将它们从淀粉中取出并进行结晶处理，或者浸入融化的糖霜中。

['brændi] [drɒps] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] , [ɪk'sept] [juːz] ['brændi] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['ælkəhɒl]
Brandy drops are made in the same manner , except use Brandy instead of Alcohol
白兰地 滴 是 制成 在 这 相同的 方式 , 除了 使用 白兰地 反而 的 酒精
.
:
.

白兰地酒的制作方法相同，只是用白兰地代替了酒精。

[ˌmɑːʃ'mæləʊ] [drɒps] .
MARSHMALLOW DROPS .
棉花糖 滴 .

棉花糖糖。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] [waɪt] [gʌm] ['ærəbɪk] ['pʌlvəraɪzd] ; [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hɑːf]
Put into a basin five pounds of white Gum Arabic pulverized ; add one - half
放 进入 一个 盆地 五 磅 的 白色的 胶 阿拉伯 粉碎的 ; 添加 一 - 一半
['gælən] ['wɔːtə(r)] ;
gallon water ;
加仑 水 ;

将五磅白阿拉伯胶粉末放入盆中；加入半加仑水；

[pleɪs] [ðɪs] ['beɪs(ə)n] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [ə'nʌðə(r)] [wʌn] [kən'teɪnɪŋ] [-]
place this basin inside of another one containing [67]
地方 这 盆地 里面 的 其他 一 包含 [-]

将此盆放入另一个装有[67]的盆中

['wɔːtə(r)] ; [set] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [tɪl] [dɪ'zɒlvd] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [naɪn] [paʊndz] [ɒv; əv]
water ; set on the fire and stir till dissolved ; then add nine pounds of
水 ; 放 在 这 火 和 搅拌 直到 溶解 ; 然后 添加 九 磅 的
['pʌlvəraɪzd] ['ʃʊgə(r)] ,
pulverized Sugar ,
粉碎的 糖 ,

加水；放在火上搅拌至溶解；然后加入九磅糖粉，

[ænd; ənd] [ɪ'væpəreɪt] [ʌn'tɪl] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [θɪk] [kən'sɪstənsi] ; [naʊ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [tuː]
and evaporate until of a thick consistency ; now , add the whites of two
和 蒸发 直到 的 一个 厚的 一致性 ; 现在 , 添加 这 白人 的 二
['dʌz(ə)n] [egz] ;
dozen Eggs ;
打 鸡蛋 ;

蒸至浓稠状；然后加入两打鸡蛋的蛋白；

[biːt] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɔːntʃ] [fəʊm] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['pɜːfɪktli] [waɪt] [ænd; ənd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [gʊd]
beat to a staunch foam , and stir until perfectly white and of a good
打 到 一个 坚定 泡沫 , 和 搅拌 直到 完美 白色的 和 的 一个 好的
['bɒdi] ;
body ;
身体 ;

打发至起浓稠的泡沫，搅拌至完全洁白且质地浓稠；

[ɔː(r)] , [ʌn'tɪl] [wen] ['leɪɪŋ] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] [hænd] [ɒn] [ðə; ði] [bætʃ] ,
or , until when laying the back of your hand on the batch ,
或者 , 直到 什么时候 躺下 这 后退 的 你的 手 在 这 批 ,

或者，直到你把手背放在这批货物上时，

[ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [əd'hɪə(r)] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] ; ['fleɪvə(r)] ['ɒrɪndʒ] [ɔɪl] , ['ɒrɪndʒ] ['flaʊə(r)] ['wɔːtə(r)] , [ɔː(r)] [və'nɪlə] ;
it does not adhere to it ; flavor Orange Oil , Orange Flower water , or Vanilla ;
它 做 不是 粘着 到 它 ; 味道 橙子 油 , 橙子 花 水 , 或者 香草 ;

它不附着在上面；可添加橙油、橙花水或香草调味；

[set] [ɒf] , [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [ə; eɪ] [waɪd] - [maʊðd] [bæg] [wɪð] [ə; eɪ] [tɪn] [spaʊt] , [fɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði]
set off , and having a wide - mouthed bag with a tin spout , fill it with the
放 离开 , 和 拥有 一个 宽的 - 嘴巴 包 和 一个 锡 喷口 , 充满 它 和 这
['mɪkstʃə(r)] ;
mixture ;
混合物 ;

出发后，拿一个宽口的袋子，用锡制的嘴把混合物装进去；

[həʊld] [ɪn] [ðə; ði] [left] [hænd] ,
hold in the left hand ,
抓住 在 这 左边 手 ,

左手握住，

[ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði] [raɪt] [kʌt] [ðə; ði] [drɒps] [ɒf] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] ['waɪə(r)] ['ɪntuː] [stɑːtʃ] [prɪnts] ;
and with the right cut the drops off with a small wire into starch prints ;
和 和 这 正确的 切 这 滴 离开 和 一个 小的 金属丝 进入 淀粉 印刷 ;

然后用细铁丝将水滴切掉，制成淀粉印记；

[sɪv] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [stɑːtʃ] ['paʊdə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒps] , [ænd; ənd] [set] [ə'weɪ] [ɪn] [ðə; ði] ['klɒzɪt] [tɪl] [nekst] [deɪ] ;
sieve a little starch powder over the tops , and set away in the closet till next day ;
筛 一个 小的 淀粉 粉末 超过 这 最高额 , 和 放 离开 在 这 壁橱 直到 下一个 天 ;

在表面筛上少许淀粉，然后放在壁橱里，留到第二天；

[ðeɪ] [meɪ] [ðen] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [tɪn] ['bɒksɪz] ;
they may then be removed and put into tin boxes ;
他们 可能 然后 是 已移除 和 放 进入 锡 盒子 ;

然后可以将它们取出并放入锡盒中；

[sʌm; səm] [juːz] [ə; eɪ] [dɪ'kɒkʃn] [ɒv; əv] [ˌmɑːʃ'mæləʊ] [ruːt] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [drɒps] ,
some use a decoction of Marshmallow Root in making the drops ,
一些 使用 一个 汤 的 棉花糖 根 在 制作 这 滴 ,

有些人用蜀葵根煎剂来制作滴剂，

[bʌt; bət] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [gɪvz] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['bɪtə(r)] [teɪst] , [ai] ['ɔːlweɪz] [ə'mɪt] [ˌaɪ 'tiː] .
but as it gives them a bitter taste , I always omit it .
但 作为 它 给予 他们 一个 苦的 品尝 , 我 总是 忽略 它 .

但由于它会使食物味道发苦，所以我总是省略它。

['glæseɪ] [nʌts] [ænd; ənd] [fruːts] .
GLACE NUTS AND FRUITS .
冰霜 坚果 和 水果 .

糖渍坚果和水果。

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] [hɑːvz] , [brə'zɪl] [nʌts] , ['kəʊkəˌnʌt] ; [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [sk'weəz] ,
Select a small quantity of English Walnut halves , Brazil nuts , Cocoanut ; cut into small squares ,
选择 一个 小的 数量 的 英语 核桃 一半 , 巴西 坚果 , 椰子 ; 切 进入 小的 正方形 ,

选用少量英国核桃仁、巴西坚果和椰子，切成小方块。

['tʃeriz] , [laɪmz] , ['eɪprɪkɒts] , [paɪn] ['æp(ə)l] , [bəʊθ] [red] [ænd; ənd] [waɪt] ; [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [sk'weəz] ,
Cherries , Limes , Apricots , Pine Apple , both red and white ; cut into small squares ,
樱桃 , 青柠 , 杏子 , 松树 苹果 , 两个都 红色的 和 白色的 ; 切 进入 小的 正方形 ,

樱桃、青柠、杏子、菠萝（红的和白的都行）；切成小方块。

[deɪts] [ænd; ənd] [fɪgz] ; [spred] [ɔːl] [ðiːz] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [treɪ] [tuː; tə] [draɪ] , [ɪk'sept] [ðə; ði] ['kəʊkəˌnʌt] ,
Dates and Figs ; spread all these out on a tray to dry , except the Cocoanut ,
日期 和 无花果 ; 传播 全部 这些 出去 在 一个 托盘 到 干燥 , 除了 这 椰子 ,

枣和无花果；除了椰子以外，把所有这些食材都摊在托盘上晾干。

[wɪtʃ] [prɪ'peə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] : [teɪk] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [wɪð] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ;
which prepare in the following manner : Take three pounds of Sugar with one pint of water ;
哪个 准备 在 这 下列的 方式 : 拿 三 磅 的 糖 和 一 品脱 的 水 ;

制备方法如下：取三磅糖和一品脱水；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [freʃ] ['kəʊkəˌnʌt] , [seɪ] , [wʌn] [həʊl] [wʌn] [-]
when it boils , add the fresh Cocoanut , say , one whole one [68]
什么时候 它 沸腾 , 添加 这 新鲜的 椰子 , 说 , 一 所有的 一 [-]

水沸腾后，加入新鲜椰子，比如一个完整的椰子[68]

[kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [sk'weəz] ; [kʊk] [dʒʌst] [tuː; tə] [ə; eɪ] [θred] ; [rɪ'muːv] [ænd; ənd] , [wɪð] [ðə; ði] ['spætʃələ] ,
cut into small squares ; cook just to a thread ; remove and , with the spatula ,
切 进入 小的 正方形 ; 厨师 只是 到 一个 线 ; 消除 和 , 和 这 抹刀 ,

切成小方块；煮至能拉丝即可；取出，用铲子，

[wɜːk] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ɒn] [ðə; ði] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['klaʊdi] ;
work the syrup on the sides of the basin till it becomes cloudy ;
工作 这 糖浆 在 这 侧面 的 这 盆地 直到 它 变成 多云 ;

将糖浆在盆壁上搅拌至变得浑浊；

[pɔː(r)] [ɔːl] [ɒn] [ə; eɪ] ['waɪə(r)] [sɪv] ,
pour all on a wire sieve ,
倒 全部 在 一个 金属丝 筛 ,

将所有材料倒入金属筛中，

['hævɪŋ] [ə; eɪ] [pæn] ['ʌndə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [kætʃ] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ðæt] [dreɪnz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['kəʊkəˌnʌt] ;
having a pan under it to catch the syrup that drains from the Cocoanuts ;
拥有 一个 平底锅 在下面 它 到 抓住 这 糖浆 那 排水沟 从 这 椰子 ;

下面放一个平底锅，用来接住从椰子中流出的糖浆；

[set] [ðem; ðəm] [ə'weɪ] [ʌn'tɪl] [draɪ] .
set them away until dry .
放 他们 离开 直到 干燥 .

把它们放在一边晾干。

[wen] ['redi] [tuː; tə] ['glæseɪ] , [kʊk] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] ,
When ready to glace , cook six pounds of Sugar , a teaspoon of cream tartar ,
什么时候 准备好 到 冰霜 , 厨师 六 磅 的 糖 , 一个 茶匙 的 奶油 鞑靼 ,

准备上釉时，将六磅糖、一茶匙塔塔粉煮沸。

[ænd; ənd] [wʌn] [kwɔːt] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [ə'baʊt] - [ɔː(r)] 290° ; [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [diːp] [pæn] ,
and one quart water to about 280 or 290° ; pour it into a deep pan ,
和 一 夸脱 水 到 关于 - 或者 290° ; 倒 它 进入 一个 深的 平底锅 ,

加入一夸脱水，加热至约280或290°；倒入深锅中，

['hævɪŋ] [pleɪst] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [slæb] , [ɒn] [ə; eɪ] [rest] [ɒv; əv] [sʌm; səm] [kaɪnd] ,
having placed it on the center of a slab , on a rest of some kind ,
拥有 放置 它 在 这 中心 的 一个 板 , 在 一个 休息 的 一些 种类 ,

把它放在石板中央，放在某种支撑物上，

[səʊ] [ðə; ði] [kəʊld] [slæb] [wɪl] [nɒt] [tʃɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] ; [naʊ] ,
so the cold slab will not chill the syrup ; now ,
所以 这 寒冷的 板 将要 不是 寒意 这 糖浆 ; 现在 ,

所以冰冷的石板不会冷却糖浆；现在，

[θrəʊ] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ðə; ði] [nʌts] [ænd; ənd] [fruːts] , [wʌn] [piːs] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ,
throw into the syrup the Nuts and Fruits , one piece at a time ,
扔 进入 这 糖浆 这 坚果 和 水果 , 一 片 在 一个 时间 ,

将坚果和水果一块一块地放入糖浆中，

[rɪ'muːvɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] ['dɪpɪŋ] ['leɪdl] [ænd; ənd] ['drɒpɪŋ] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] [slæb] .
removing them with a dipping ladle and dropping them on the slab .
移除 他们 和 一个 浸渍 勺子 和 下降 他们 在 这 板 .

用勺子舀起它们，然后扔到石板上。

['meni] ['ʌðə(r)] [fruːts] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'peəd] [ɪn] [ðɪs] [wei] , [ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['pɒpjələ(r)] ,
Many other Fruits may be prepared in this way , and are very popular ,
许多 其他 水果 可能 是 准备 在 这 方式 , 和 是 非常 受欢迎的 ,

许多其他水果也可以用这种方法烹制，而且非常受欢迎。

[sʌtʃ] [æz; əz] ['ɒrɪndʒ] ['slaɪsɪz] , ['mæləgə] [ænd; ənd] [ˌkælə'fɔːniə] [greɪps] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
such as Orange Slices , Malaga and California Grapes , etc . ,
这样的 作为 橙子 切片 , 马拉加 和 加利福尼亚州 葡萄 , ETC . ,

例如橙片、马拉加葡萄和加州葡萄等。

[bʌt; bət]['əʊnli] [smɔːl] [k'wɒntɪtɪz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ,
but only small quantities should be made at a time ,
但 仅有的 小的 数量 应该 是 制成 在 一个 时间 ,

但每次只能制作少量。

[æz; əz] [ðeɪ] [suːn] [bɪ'kʌm] ['stɪki] [wen] [ɪk'spəʊzd][tuː; tə][ðə; ði] ['ætməsfɪə(r)] . [-]
as they soon become sticky when exposed to the atmosphere . [69]
作为 他们 很快 变得 黏 什么时候 裸露 到 这 气氛 . [-]

它们暴露在空气中很快就会变得粘稠。[69]

[kriːm] [gʊdz]
CREAM GOODS
奶油 商品

奶油制品

[kriːm] , [ɔː(r)] ['fɒndənt] .
CREAM , OR FONDANT .
奶油 , 或者 翻糖 .

奶油，或翻糖。

[pə'tɪkjələ(r)] [ə'tenʃ(ə)n] [mʌst; məst][biː; bi]['gɪv(ə)n][tuː; tə][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃə(r)][ɒv; əv] [kriːm] ,
Particular attention must be given to the manufacture of Cream ,
特别的 注意力 必须 是 给定 到 这 生产 的 奶油 ,

必须特别注意乳霜的生产，

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði]['beɪsɪs][ɒv; əv][ɔːl] [kriːm] [gʊdz] .
as it is the basis of all Cream goods .
作为 它 是 这 基础 的 全部 奶油 商品 .

因为它是所有Cream产品的基础。

[teɪk] ['twenti] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
Take twenty pounds of Sugar , three quarts of water ,
拿 二十 磅 的 糖 , 三 夸脱 的 水 ,

取二十磅糖，三夸脱水，

[ænd; ənd] [tuː] [smɔːl] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][ɔː(r)][fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv]['gluːkəʊs] ;
and two small teaspoons of cream of tartar or four pounds of glucose ;
和 二 小的 茶匙 的 奶油 的 鞑靼 或者 四 磅 的 葡萄糖 ;

以及两小茶匙塔塔粉或四磅葡萄糖；

[pʊt] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] ;
put on the fire and stir until dissolved ;
放 在 这 火 和 搅拌 直到 溶解 ;

放在火上搅拌至溶解；

[kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] [ðen] [pɔː(r)] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ]['mɑːb(ə)l][slæb] ,
cook to a Soft Ball then pour out on a marble slab ,
厨师 到 一个 柔软的 球 然后 倒 出去 在 一个 大理石 板 ,

煮至软球状，然后倒在大理石板上。

['hævɪŋ] ['priːviəsli] [biːn] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] ; [let] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [ʌn'tɪl] [kəʊld] ,
having previously been sprinkled with a little water ; let it remain until cold ,
拥有 之前 到过 撒上 和 一个 小的 水 ; 让 它 保持 直到 寒冷的 ,

事先洒上少许水；静置冷却。

[ɔː(r)] ['nɪəli] [səʊ] ; [ðen] [tɜːn] [ɪn][ðə; ði] ['edʒɪz] , [ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [lɒŋ] - ['hændld] ['wʊdn] ['spætʃələ]
or nearly so ; then turn in the edges , and with a long - handled wooden spatula
或者 几乎 所以 ; 然后 转动 在 这 边缘 , 和 和 一个 长的 - 处理 木制的 抹刀

[ɔː(r)] [kriːm] ['skreɪpə(r)] ,
or cream scraper ,
或者 奶油 刮刀 ,

或者差不多这样；然后将边缘向内折叠，用长柄木铲或奶油刮刀，

[wɜːk] [ˌaɪ ˈtiː] [bæk] [ænd; ənd] [ˈfɔːwəd] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɡrænjʊˌleɪt] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [smuːð] , [waɪt] [mæs] ;
work it back and forward until it granulates into a smooth , white mass ;
工作 它 后退 和 向前 直到 它 颗粒 进入 一个 光滑的 , 白色的 大量的 ;

反复搅拌，直到它变成光滑的白色颗粒状；

[naʊ] , [niːd] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈθʌrəli] [wɪð] [ðə; ði] [hændz] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [krɒk] ;
now , knead it thoroughly with the hands and put it into a crock ;
现在 , 揉 它 彻底 和 这 双手 和 放 它 进入 一个 缸 ;

现在，用手将面团充分揉捏，然后放入陶罐中；

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [dæmp] [klɒθ] , [ænd; ənd] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈredi] [fɔː(r); fə(r)] [sʌtʃ] [ɡʊdz] [æz; əz] [pleɪn] [ænd; ənd] [ˈfænsi] [kriːmz] ,
cover with a damp cloth , and it is ready for such goods as plain and fancy Creams ,
覆盖 和 一个 潮湿 布 , 和 它 是 准备好 为了 这样的 商品 作为 清楚的 和 想要 乳霜 ,

用湿布盖住，就可以用来盛放普通面霜和高级面霜等商品了。

[ˈtʃɒklət] [kriːm] [drɒps] , [kriːm] [ˈwɔːlnʌts] , [fɪɡz] , [deɪts] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] . , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .
Chocolate Cream Drops , Cream Walnuts , Figs , Dates , etc . , etc .
巧克力 奶油 滴 , 奶油 核桃 , 无花果 , 日期 , ETC . , ETC .

巧克力奶油糖、奶油核桃、无花果、枣等等。

[ˈfɒndənt] [fɔː(r); fə(r)] [ˈdɪpɪŋ] .
FONDANT FOR DIPPING .
翻糖 为了 浸渍 .

蘸酱用翻糖。

[juːz] [ðə; ði] [seɪm] [prəˈpɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ˈʃʊɡə(r)] , [ˈwɔːtə(r)] , [kriːm] [ɒv; əv] [ˈtɑːtə(r)] , [ɔː(r)] [ˈɡluːkəʊs] , [æz; əz] [ɪn] [ˈpriːviəs] [-]
Use the same proportion of Sugar , water , cream of tartar , or glucose , as in previous [70]
使用 这 相同的 部分 的 糖 , 水 , 奶油 的 鞑靼 , 或者 葡萄糖 , 作为 在 以前的 [-]

使用与之前相同的糖、水、酒石酸氢钾或葡萄糖的比例[70]

[bætʃ] ; [kʊk] [tuː; tə] [ðə; ði] [bləʊ] , [ɔː(r)] 230° [strɒŋ] ; [pɔː(r)] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [kəʊld] ,
batch ; cook to the blow , or 230° strong ; pour out on a cold ,
批 ; 厨师 到 这 吹 , 或者 230° 强的 ; 倒 出去 在 一个 寒冷的 ,

批量烹煮；煮至沸腾，或230°强；倒在冷水上，

[dæmp] [slæb] ; [let] [rɪˈmeɪn] [ʌnˈtɪl] [ˈpɜːfɪktli] [kəʊld] , [ðen] [kriːm] [æz; əz] [daɪˈrɛktɪd] [bɪˈfɔː(r)] .
damp slab ; let remain until perfectly cold , then cream as directed before .
潮湿 板 ; 让 保持 直到 完美 寒冷的 , 然后 奶油 作为 指导 前 .

将湿润的石板静置至完全冷却，然后按照之前的步骤涂抹奶油。

[ðɪs] [kriːm] [ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ɔːl] [dip] [ɡʊdz] , [ˈaɪsɪŋ] [ɡʊdz] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .
This Cream is used for all Dipped goods , Icing goods , etc .
这 奶油 是 用过的 为了 全部 浸入 商品 , 糖霜 商品 , ETC .

这种奶油适用于所有蘸酱食品、糖霜食品等。

[haʊ] [tuː; tə] [ˈfleɪvə(r)] [ænd; ənd] [ˈkʌlə(r)] [kriːm] .
HOW TO FLAVOR AND COLOR CREAM .
如何 到 味道 和 颜色 奶油 .

如何给奶油调味和着色。

[ɪf] [vəˈnɪlə] [ˈfleɪvə(r)] [ɪz] [wɪʃt] ,
If Vanilla flavor is wished ,
如果 香草 味道 是 希望 ,

如果想要香草口味，

[ˌeɪ diː ˈdiː] [wen] [ðə; ði] [bætʃ] [bɪˈɡɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] [wʌn] [vəˈnɪlə] [biːn] [tuː; tə] [iːtʃ] [ˈsev(ə)n] [paʊndz] [ɒv; əv] [ˈʃʊɡə(r)] ;
add when the batch begins to boil one Vanilla Bean to each seven pounds of Sugar ;
添加 什么时候 这 批 开始 到 熬 一 香草 豆 到 每个 七 磅 的 糖 ;

当汤汁开始沸腾时，每七磅糖加入一根香草豆荚；

[prɪˈpeə(r)] [ðə; ði] [biːnz] [ɪn] [ðə; ði] [ˈfɒləʊɪŋ] [ˈmænə(r)] :
prepare the Beans in the following manner :
准备 这 豆子 在 这 下列的 方式 :

按以下方式准备豆子：

[splɪt] [ðem; ðəm] [ɪn] [hɑːvz] [tuː; tə] [ðə; ði] [stem] ; [skreɪp] [aʊt] [ðə; ði] [ˈsentəz] ;
Split them in halves to the stem ; scrape out the centers ;
分裂 他们 在 一半 到 这 干 ; 刮 出去 这 中心 ;

将它们从根部纵向切成两半；挖出中间的果肉；

[pleɪs] [ðiːz] [ɒn] [ðə; ði] [slæb] [səʊ] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [ɪnˈkɔːpəreɪtɪd] [ɪn] [ðə; ði] [ˈsɪrəp] ;
place these on the slab so they may be incorporated in the syrup ;
地方 这些 在 这 板 所以 他们 可能 是 公司 在 这 糖浆 ;

将这些食材放在石板上，以便与糖浆混合；

[waɪl] [ˈkriːmɪŋ] [ðə; ði] [biːnz] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [bætʃ] ; [ɔː(r)] , [ɪf] [ˈfleɪvərɪŋ] [wɪð] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] ,
while creaming the Beans , add to the batch ; or , if flavoring with extract ,
尽管 奶油 这 豆子 , 添加 到 这 批 ; 或者 , 如果 调味 和 提炼 ,

在将豆子打成奶油状的同时，将其加入到豆子混合物中；或者，如果用香精调味，

[pɔː(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [ɒn] [ðə; ði] [bætʃ] [waɪl] [ɒn] [ðə; ði] [slæb] ;
pour it on the batch while on the slab ;
倒 它 在 这 批 尽管 在 这 板 ;

在平板上将酱汁倒在面团上；

[ðə; ði] [ˈkʌlə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ˈædɪd] [wen] [ðə; ði] [bætʃ] [ˈriːtʃɪz] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
the color should be added when the batch reaches the boiling point .
这 颜色 应该 是 额外 什么时候 这 批 到达 这 沸腾 观点 .

当汤汁沸腾时，应加入色素。

[ˈsɪrəp] [fɔː(r); fə(r)] [krɪstəlaɪzɪŋ] .
SYRUP FOR CRYSTALIZING .
糖浆 为了 结晶 .

用于结晶的糖浆。

[teɪk] [ˈeni] [ˈnʌmbə(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [ˈʃʊɡə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)] [tuː; tə] [iːtʃ] [sɪks] [paʊndz] ,
Take any number pounds of Sugar , one quart of water to each six pounds ,
拿 任何 数字 磅 的 糖 , 一 夸脱 的 水 到 每个 六 磅 ,

取任意磅数的糖，每六磅糖配一夸脱水，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [tuː; tə] 34° [baɪ] [ðə; ði] [ˌsækəˈrɒmɪtə] [ɪf] [ə; eɪ] [faɪn] [ˈkrɪst(ə)l] [ɪz] [dɪˈzaɪəd] ;
and boil to 34° by the saccharometer if a fine crystal is desired ;
和 熬 到 34° 经过 这 糖度计 如果 一个 美好的 水晶 是 想要的 ;

如果想要得到细晶体，则用糖度计煮沸至 34°；

[ɪf] [ə; eɪ] [kɔːs] [wʌn] , [bɔɪl] [tuː; tə] 36° ;
if a coarse one , boil to 36° ;
如果 一个 粗 一 , 熬 到 36° ;

如果是粗粒小麦粉，煮沸至36°；

[set] [ɒf] [ænd; ənd][let] [rɪ'meɪn] [ˌʌndɪ'stɜːbd] [ʌn'tɪl] ['nɪəli] [ɔː(r)][kwaɪt][kəʊld] ;
set off and let remain undisturbed until nearly or quite cold ;
放 离开 和 让 保持 未受干扰 直到 几乎 或者 相当 寒冷的 ;

出发后静置，直到接近或完全冷却；

[ðen] ['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [dɪ'zɒlv] [ðə; ði] [θɪn] ['krɪst(ə)l] ['kəʊtɪŋ] [ðæt]
then sprinkle a little water over it to dissolve the thin crystal coating that
然后 撒 一个 小的 水 超过 它 到 溶解 这 薄的 水晶 涂层 那
[hæz; həz] [fɔːmd] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] ;
has formed over the top ;
有 形成 超过 这 顶部 ;

然后洒一点水，溶解表面形成的薄晶体涂层；

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [naʊ] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][juːz] ; ['hævɪŋ] [pleɪst] [ðə; ði] [gʊdz] [fɔː(r); fə(r)] [krɪstəlaɪzɪŋ] [ɪn] [-]
it is now ready for use ; having placed the goods for crystalizing in [71]
它 是 现在 准备好 为了 使用 ; 拥有 放置 这 商品 为了 结晶 在 [-]

现在可以使用了；将待结晶的货物放入[71]

[pænz] , [wɪð] [ə; eɪ]['dɪpə(r)][pɔː(r)][ðə; ði] ['sɪrəp] ['keəfəli] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ʌn'tɪl] ['kʌvəd] ;
pans , with a dipper pour the syrup carefully over them until covered ;
平底锅 , 和 一个 杓 倒 这 糖浆 小心 超过 他们 直到 涵盖 ;

将糖浆小心地倒入平底锅中，用勺子舀到锅底，直到糖浆完全覆盖锅底；

[ðen] [pleɪs] ['əʊvə(r)] [iːtʃ] [pæn][dæmp] [klɒθs] , [ə'laʊɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə][rest][ɒn][ðə; ði] ['sɪrəp] ,
then place over each pan damp cloths , allowing them to rest on the syrup ,
然后 地方 超过 每个 平底锅 潮湿 布料 , 允许 他们 到 休息 在 这 糖浆 ,

然后在每个平底锅上放上湿布，让布接触糖浆。

[ðɪs] [teɪks] [ʌp][ðə; ði] [krʌst] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [ðæt] [fɔːmz] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv][ðə; ði] ['sɪrəp] ;
this takes up the crust of Sugar that forms on top of the syrup ;
这 需要 向上 这 地壳 的 糖 那 表格 在 顶部 的 这 糖浆 ;

这样可以去除糖浆表面形成的糖壳；

[set][ðə; ði][pænz] [weə(r)] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [ˌʌndɪ'stɜːbd] [fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [eɪt] [ɔː(r)][naɪn] ['aʊəz] ;
set the pans where they will be undisturbed for about eight or nine hours ;
放 这 平底锅 在哪里 他们 将要 是 未受干扰 为了 关于 八 或者 九 小时 ;

将平底锅放在不会打扰它们的地方，大约八九个小时；

[ðen] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['krɪst(ə)l] [trɒf] ; [dreɪn] [ɒf] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ænd; ənd][let] [rɪ'meɪn] [ʌn'tɪl]
then place them in the crystal trough ; drain off the syrup and let remain until
然后 地方 他们 在 这 水晶 槽 ; 流走 离开 这 糖浆 和 让 保持 直到
[draɪ] ;
dry ;
干燥 ;

然后将它们放入水晶槽中；沥干糖浆，静置直至干燥；

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [klɒθs] [frɒm; frəm][ðem; ðəm] ; [tɜːn] [ðə; ði][pænz] ['ʌpsaɪd] [daʊn] [ɒn][ə; eɪ]['teɪb(ə)l] ,
remove the cloths from them ; turn the pans upside down on a table ,
消除 这 布料 从 他们 ; 转动 这 平底锅 上行 向下 在 一个 桌子 ,

把锅上的抹布拿掉；把锅倒扣在桌子上，

[ænd; ənd][ðə; ði] [gʊdz] [wɪl] [fɔːl] [aʊt] .
and the goods will fall out .
和 这 商品 将要 落下 出去 .

货物会掉出来。

['kɑːstɪŋ] [ɪn] [stɑːtʃ] .
CASTING IN STARCH .
铸件 在 淀粉 .

淀粉浇铸。

[ðɪs] ['prəʊses] [kən'sɪsts] [ɪn] ['hævɪŋ] [ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [stɑːtʃd] [treɪz] ,
This process consists in having a number of starched trays ,
这 过程 由 在 拥有 一个 数字 的 淀粉 托盘 ,

这个过程包括准备若干个上过淀粉的托盘，

[wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɒv; əv] [wʊd] [ə'baʊt] [tuː] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][ɔː(r)] [θriː] [fiːt] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] ,
which are made of wood about two and one - half or three feet in length ,
哪个 是 制成 的 木头 关于 二 和 一 - 一半 或者 三 脚 在 长度 ,

它们由木头制成，长度大约两英尺半到三英尺。

[ˌeɪ'tiːn] [ɔː(r)] ['twenti] ['ɪntʃɪz] [ɪn][wɪdθ; wɪtθ] , [ænd; ənd] [tuː] ['ɪntʃɪz] [ɪn] [depθ] ; [fɪl] [ðiːz] [wɪð] [faɪn] ,
eighteen or twenty inches in width , and two inches in depth ; fill these with fine ,
十八 或者 二十 英寸 在 宽度 , 和 二 英寸 在 深度 ; 充满 这些 和 美好的 ,

宽十八或二十英寸，深两英寸；用细料填充这些容器，

[draɪ] [stɑːtʃ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd]['lev(ə)l][ðə; ði][tɒp] ; [naʊ] , [wɪð] ['plɑːstə(r)][məʊldz] ,
dry starch powder and level the top ; now , with plaster molds ,
干燥 淀粉 粉末 和 等级 这 顶部 ; 现在 , 和 石膏 模具 ,

撒上干淀粉粉，抹平表面；现在，用石膏模具，

[wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [fɑːst][tuː; tə][ə; eɪ][strɪp][ɒv; əv] [wʊd] [wʌn][ɔː(r)] [tuː] ['ɪntʃɪz] [waɪd] ,
which are made fast to a strip of wood one or two inches wide ,
哪个 是 制成 快速地 到 一个 条 的 木头 一 或者 二 英寸 宽的 ,

它们被牢固地固定在一两英寸宽的木条上，

[ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði][məʊldz] , [pres] ['ɪntuː][ðə; ði] [stɑːtʃ] [ænd; ənd] [rɪ'muːv]
according to the size of the molds , press into the starch and remove
根据 到 这 尺寸 的 这 模具 , 按 进入 这 淀粉 和 消除

['keəfəli] ;
carefully ;
小心 ;

根据模具的大小，将淀粉压入模具中，然后小心地取出；

[teɪk] [ə; eɪ] [kən'fɛkʃənərz] ['fʌn(ə)l] [ænd; ənd][ə; eɪ] [raʊnd] [stɪk] [wɪtʃ] [dʒʌst] [fɪts] [ðə; ði] [smɔːl] [həʊl]
take a Confectioner's funnel and a round stick which just fits the small hole
拿 一个 糖果商 漏斗 和 一个 圆形的 戳 哪个 只是 适合 这 小的 洞

[æt; ət][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fʌn(ə)l] ,
at the bottom of the funnel ,
在 这 底部 的 这 漏斗 ,

取一个糕点漏斗和一根刚好能塞进漏斗底部小孔的圆棒，

[ænd; ənd] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ][hænd][həʊld] [ə'bʌv] [ðə; ði] ['fʌn(ə)l] ; [fɪl] [pɑːt] [fʊl] [wɪð] ['sɪrəp]
and long enough to give a hand hold above the funnel ; fill part full with syrup
和 长的 足够的 到 给 一个 手 抓住 多于 这 漏斗 ; 充满 部分 满的 和 糖浆

,
,
,

长度要足够，以便在漏斗上方留出一手的握持空间；将漏斗部分装满糖浆。

[ænd; ənd]['həʊldɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði] [stɑːtʃ] [prɪnts] [reɪz] [ðə; ði] [stɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ænd; ənd] [ə'laʊ]
and holding it over the starch prints raise the stick a little and allow
和 保持 它 超过 这 淀粉 印刷 增加 这 戳 一个 小的 和 允许

[ɪ'nʌf] ['sɪrəp] [tuː; tə] [ɪ'skeɪp] [tuː; tə] [fɪl] [ðə; ði] [prɪnt] ,
enough syrup to escape to fill the print ,
足够的 糖浆 到 逃脱 到 充满 这 打印 ,

将棍子放在淀粉印模上方，稍微抬起棍子，让足够的糖浆流出，填满印模。

[ænd; ənd][səʊ][ɒn] [tɪl] [ɔːl] [-]
and so on till all [72]
和 所以 在 直到 全部 [-]

如此等等，直到所有[72]

[ɑː(r); ə(r)] [fɪld] ; [ðen] [rɪ'muːv] [tuː; tə][ðə; ði] [stɑːtʃ] ['klɒzɪt] ;
are filled ; then remove to the starch closet ;
是 已填 ; 然后 消除 到 这 淀粉 壁橱 ;

装满后，移至淀粉柜；

[wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [rɪ'meɪnd] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] [sɪv] [ɒf] [ðə; ði] [stɑːtʃ] ; [ɪf] [ðeə(r)][ɪz] [stɪl] [sʌm; səm]
when they have remained long enough sieve off the starch ; if there is still some
什么时候 他们 有 剩余 长的 足够的 筛 离开 这 淀粉 ; 如果 那里 是 仍然 一些
[stɑːtʃ] [əd'hɪərɪŋ] ,
starch adhering ,
淀粉 粘附 ,

静置足够长的时间后，筛掉淀粉；如果仍有淀粉粘附在表面，

[dʌst] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [wɪð] [ə; eɪ] [faɪn] [brʌʃ] ; [ðen] [pleɪs] [ðə; ði] [gʊdz] [ɪn][pænz][fɔː(r); fə(r)] [krɪstəlaɪzɪŋ] .
dust it off with a fine brush ; then place the goods in pans for crystalizing .
灰尘 它 离开 和 一个 美好的 刷子 ; 然后 地方 这 商品 在 平底锅 为了 结晶 .

用细刷子拂去灰尘；然后将成品放入盘中进行结晶。

['meɪp(ə)l] ['fɒndənt] .
MAPLE FONDANT .
枫 翻糖 .

枫糖翻糖。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz]['ʌðə(r)] [kriːm] ,
It is made in the same manner as other Cream ,
它 是 制成 在 这 相同的 方式 作为 其他 奶油 ,

它的制作方法与其他奶油相同。

[ɪk'sept] [juːz]['meɪp(ə)l]['ʃʊgə(r)] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [kən'fɛkʃənərz] [ə; eɪ] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [les] [kriːm]
except use Maple Sugar instead of Confectioner's A , and a little less cream
除了 使用 枫 糖 反而 的 糖果商 一个 , 和 一个 小的 较少的 奶油
[ɒv; əv]['tɑːtə(r)][ɔː(r)]['gluːkəʊs] ;
of tartar or glucose ;
的 鞑靼 或者 葡萄糖 ;

但要用枫糖代替糖粉，并少加一点塔塔粉或葡萄糖；

[ɪf] [wɪʃt] [tuː; tə] [təʊn] [daʊn] [ðə; ði] [strɒŋ] ['fleɪvə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['meɪp(ə)l] ,
if wished to tone down the strong flavor of the Maple ,
如果 希望 到 语气 向下 这 强的 味道 的 这 枫 ,

如果想要降低枫糖浆的浓郁味道，

[juːz][wʌn][hɑːf]['meɪp(ə)l][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [kən'fɛkʃənərz] [ə; eɪ] .
use one half Maple and one - half Confectioner's A .
使用 一 一半 枫 和 一 - 一半 糖果商 一个 .

使用一半枫糖浆和一半糖果A糖浆。

[dip] ['bɔnbɔnz] .
DIPPED BONBONS .
浸入 糖果 .

蘸酱糖果。

[teɪk] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [meɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪpɪŋ] ;
Take three or four pounds of Cream made for dipping ;
拿 三 或者 四 磅 的 奶油 制成 为了 浸渍 ;

取三四磅蘸料用奶油；

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] ['pɔːsəlɪn] ['dɪpə(r)] [ɪn'kləʊzd] [ɪn][ə; eɪ]['dʒækɪt] [kən'teɪnɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [pleɪs] [ðɪs] [ɒn]
put it into a porcelain dipper enclosed in a jacket containing water ; place this on
放 它 进入 一个 瓷 杓 内 在 一个 夹克 包含 水 ; 地方 这 在
[ðə; ði]['faɪə(r)] ,
the fire ,
这 火 ,

把它放入一个装有水的瓷质舀子中；把这个舀子放在火上。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] ,
and when the water boils ,
和 什么时候 这 水 沸腾 ，

当水沸腾时，

[set] [ɒf] [ænd; ənd][stɜː(r)][ænd; ənd] [wɜːk] [ðə; ði] [kriːm] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] ['spætʃələ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðə; ði]
set off and stir and work the Cream with a small spatula until it is the
放 离开 和 搅拌 和 工作 这 奶油 和 一个 小的 抹刀 直到 它 是 这
[kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [mɪlk] [kriːm] ;
consistency of Milk Cream ;
一致性 的 牛奶 奶油 ；

开始搅拌，用小刮刀搅打奶油，直到奶油达到牛奶奶油的稠度；

[naʊ] , [pleɪs] [ðə; ði] ['dɪpɪŋ] [pɒt] [ɒn] [ə; eɪ] ['teɪb(ə)l] ;
now , place the dipping pot on a table ;
现在 ， 地方 这 浸渍 锅 在 一个 桌子 ；

现在，把蘸料壶放在桌子上；

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['sentəz] [tuː; tə] [biː; bi] [dip] [ɒn] [ðə; ði] [left] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pɒt] ,
arrange the centers to be dipped on the left of the pot ,
安排 这 中心 到 是 浸入 在 这 左边 的 这 锅 ，

将要蘸取食物的中心部分摆放在锅的左侧，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [kliːn] [ʃiːt] [ɒv; əv] [tɪn] [ɒn] [ðə; ði] [raɪt] ; [drɒp] [ə; eɪ] ['sentə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [kriːm] ;
and a clean sheet of tin on the right ; drop a center in the Cream ;
和 一个 干净的 床单 的 锡 在 这 正确的 ； 降低 一个 中心 在 这 奶油 ；

右边放一张干净的锡片；在奶油中滴入一个中心；

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ]['waɪə(r)] ['leɪdl] [ɔː(r)][æn; ən]['ɔːd(ə)n(ə)ri] [fɔːk] , [dɪp] [ðə; ði]['sentə(r)] , [ænd; ənd] [rɪ'muːvɪŋ]
then with a wire ladle or an ordinary fork , dip the center , and removing
然后 和 一个 金属丝 勺子 或者 一个 普通的 叉 ， 蘸 这 中心 ， 和 移除
[ˌaɪ 'tiː] ,
it ,
它 ，

然后用铁丝勺或普通叉子，将中心部分蘸上酱汁，然后取出。

[drɒp] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] [ʃiːt] [ɒv; əv] [tɪn] ;
drop it on the sheet of tin ;
降低 它 在 这 床单 的 锡 ；

把它扔到锡片上；

[ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [waɪl] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [hɑːd] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['hænd(ə)l] .
in a little while they will be hard enough to handle .
在 一个 小的 尽管 他们 将要 是 难的 足够的 到 处理 .

过不了多久，它们就会变得难以对付。

[ɪn] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [dɪp] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] [hɑːvz] , [-]
In this mixture dip English Walnut halves , [73]
在 这 混合物 蘸 英语 核桃 一半 ， [-]

将英国核桃半粒浸入混合物中[73]

['paɪnæp(ə)l] [kʌt] ['ɪntuː] [sk'weəz] , [həʊl] ['tʃeriz] , [ɪn] [ðɪs] [keɪs] ; ['kʌlə(r)] [ðə; ði] [kriːm] [pɪŋk] [ænd; ənd]
Pineapple cut into squares , whole Cherries , in this case ; color the Cream pink and
菠萝 切 进入 正方形 ， 所有的 樱桃 ， 在 这 案件 ； 颜色 这 奶油 粉色的 和
['fleɪvə(r)] ['nektə(r)] ;
flavor Nectar ;
味道 花蜜 ；

将菠萝切成方块，樱桃整颗放入；将奶油染成粉红色，并加入调味汁；

[ˌmɑːʃ'mæləʊ] [drɒps] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [kriːm] ['eni] ['kʌlə(r)] [dɪ'zaɪəd] ; ['ɑːmənd] [peɪst] [fɔːmd] ['ɪntuː]
Marshmallow Drops making the Cream any color desired ; Almond paste formed into
棉花糖 滴 制作 这 奶油 任何 颜色 想要的 ； 杏仁 粘贴 形成 进入
[smɔːl] [bɔːlz] ;
small balls ;
小的 球 ；

将棉花糖滴成奶油的任何想要的颜色；将杏仁膏捏成小球；

['kʌlə(r)] [ðə; ði] [kriːm] [ə; eɪ] [griːn] [tɪnt] ; [kwɪns] ['dʒeli] , [kriːm] ['kʌləd] ['ɒrɪndʒ] [tɪnt] ; ['sɪtrən] [kʌt]
color the Cream a green tint ; Quince Jelly , Cream colored Orange tint ; Citron cut
颜色 这 奶油 一个 绿色的 着色 ； 椁 果冻 ， 奶油 有色 橙子 着色 ； 香橼 切
['ɪntuː] [sk'weəz] ,
into squares ,
进入 正方形 ，

将奶油染成绿色；将榅桲果冻，奶油染成橙色；将香橼切成方块。

[kriːm] , [waɪt] [ænd; ənd] [və'nɪlə] ['fleɪvə(r)] ; ['nuːgɑː] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [strɪps] , [tʃɒpt] - [ʌp] [blæk]
Cream , white and Vanilla flavor ; Nougat cut into small strips , chopped - up Black
奶油 ， 白色的 和 香草 味道 ； 牛轧糖 切 进入 小的 条状物 ， 切碎 - 向上 黑色的
['wɔːlnʌts] ,
Walnuts ,
核桃 ，

奶油、白奶油和香草味；切成小条的牛轧糖，切碎的黑核桃，

[tʃɒpt] [pɪ'stɑːʃ] [nʌts] , ['fɪlbət] , [brə'zɪl] [nʌts] , ['kəʊkəˌnʌt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
chopped Pistache Nuts , Filberts , Brazil Nuts , Cocoanut , etc .
切碎 开心果 坚果 ， 榛子 ， 巴西 坚果 ， 椰子 ， ETC .

切碎的开心果、榛子、巴西坚果、椰子等。

['kɔːdjəlz] [dip] .
CORDIALS DIPPED .
甜酒 浸入 .

浸泡过的甜酒。

[dɪp] ['kɔːdiəl] [drɒps] [ɪn] [ðɪs] [seɪm] ['fɒndənt] [æz; əz] ['menʃ(ə)nd] [ə'bʌv] ;
Dip Cordial Drops in this same Fondant as mentioned above ;
蘸 亲切 滴 在 这 相同的 翻糖 作为 提及 多于 ；

将甜酒滴入上述翻糖中；

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] [ænd; ənd] ['pɒpjələ(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['wɪntə(r)] ['siːz(ə)n] , [bʌt; bət] [duː; də] [nɒt] [stænd]
they are very nice and popular in the winter season , but do not stand
他们 是 非常 好的 和 受欢迎的 在 这 冬天 季节 ， 但 做 不是 站立
[wel] [ɪn] ['sʌmə(r)] .
well in summer .
出色地 在 夏天 .

它们在冬季非常漂亮且受欢迎，但在夏季却不耐高温。

[dip] ['meɪp(ə)l] ['bɔnbɔnz] .
DIPPED MAPLE BONBONS .
浸入 枫 糖果 .

枫糖蘸酱糖果。

[prɪ'peə(r)] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] ['meɪp(ə)l] [kriːm] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)]
Prepare three or four pounds of Maple Cream in the same manner as for
准备 三 或者 四 磅 的 枫 奶油 在 这 相同的 方式 作为 为了
[waɪt] [ænd; ənd] [fɔː(r); fə(r)] ['sentəz] ;
white and for centers ;
白色的 和 为了 中心 ；

按照制作白奶油和夹心奶油的方法，准备三到四磅枫糖奶油；

[kʊk] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['meɪp(ə)l]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] ,
cook two pounds of Maple Sugar to a Soft Ball ,
厨师 二 磅 的 枫 糖 到 一个 柔软的 球 ,

将两磅枫糖熬成软球状，

[ænd; ənd] [wɪp] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [θriː] [egz] ; [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɔːntʃ] [fəʊm] ;
and whip into it the whites of three Eggs ; beat to a staunch foam ;
和 鞭 进入 它 这 白人 的 三 鸡蛋 ; 打 到 一个 坚定 泡沫 ;

将三个鸡蛋的蛋白搅入其中；搅打至起泡；

[wen] [kəʊld] , [rəʊl]['ɪntuː] [bɔːlz] [ænd; ənd][dɪp] ; ['ɔːlsəʊ][dɪp] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] [hɑːvz] [ɪn] [ðɪs] [kriːm] .
when cold , roll into balls and dip ; also dip English Walnut halves in this Cream .
什么时候 寒冷的 , 卷 进入 球 和 蘸 ; 还 蘸 英语 核桃 一半 在 这 奶油 .

冷却后，揉成球状蘸酱；也可以将英国核桃对半切开，蘸着这种奶油吃。

[ə'nʌðə(r)] [naɪs]['sentə(r)][fɔː(r); fə(r)]['meɪp(ə)l][ɪz][wʌn] [freʃ] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] ,
Another nice center for Maple is one fresh grated Cocoanut ,
其他 好的 中心 为了 枫 是 一 新鲜的 磨碎的 椰子 ,

枫糖浆的另一个不错的搭配是新鲜磨碎的椰子。

[ænd; ənd][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv] ['pʌlvəraɪzd] ['ʃʊgə(r)] [wɜːkt] ['ɪntuː][ə; eɪ] [peɪst] ,
and one and one - half pounds of pulverized Sugar worked into a paste ,
和 一 和 一 - 一半 磅 的 粉碎的 糖 工作 进入 一个 粘贴 ,

[rəʊld] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ænd; ənd] [dip] .
rolled into balls and dipped .
滚动 进入 球 和 浸入 .

将一磅半糖磨成糊状，揉成球状，然后蘸上糖浆。

[stɪl] [ə'nʌðə(r)] : [kʊk] [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv]['meɪp(ə)l]['ʃʊgə(r)] [-]
Still another : Cook four pounds of Maple Sugar [74]
仍然 其他 : 厨师 四 磅 的 枫 糖 [-]

还有一种方法：煮四磅枫糖[74]

[wɪð] [wʌn] [spuːn] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][tuː; tə] 265° , [ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] [tuː] ['greɪtɪd]
with one spoon cream of tartar to 265° , and stir into it two grated
和 一 勺子 奶油 的 鞑靼 到 265° , 和 搅拌 进入 它 二 磨碎的

['kəʊkəˌnʌt] ;
Cocoanuts ;
椰子 ;

加入一勺塔塔粉至 265°，然后拌入两颗磨碎的椰子；

[pɔː(r)] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ][dæmp][slæb] , [kriːm] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [fɔːm] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [bɔːlz] .
pour out on a damp slab , cream it and form it into balls .
倒 出去 在 一个 潮湿 板 , 奶油 它 和 形式 它 进入 球 .

倒在潮湿的石板上，搅打成泥，然后揉成球状。

['tʃɒklət] ['bɒnbɒnz] .
CHOCOLATE BONBONS .
巧克力 糖果 .

巧克力糖果。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['dɪpɪŋ] - [pɒt] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] [tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kriːm] [tuː; tə]
Put into a dipping - pot one ounce of Chocolate to each pound of Cream to
放 进入 一个 浸渍 - 锅 一 盎司 的 巧克力 到 每个 磅 的 奶油 到

[biː; bi] [juːst] ;
be used ;
是 用过的 ;

将一盎司巧克力放入蘸料锅中，与每磅待用的奶油混合；

[pleɪs] [ðə; ði][pɒt][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['tʃɒklət] [ɪz] ['meltɪd] ,
place the pot on the fire , and when the Chocolate is melted ,
地方 这 锅 在 这 火 , 和 什么时候 这 巧克力 是 融化 ,

把锅放在火上，等巧克力融化后，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [kriːm] [ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ ˈtiː][ʌnˈtɪl] [dɪˈzɒlvd] ;
add the Cream and stir it until dissolved ;
添加 这 奶油 和 搅拌 它 直到 溶解 ;

加入奶油，搅拌至完全溶解；

[ˌeɪ diː ˈdiː][əˈbaʊt][wʌn] - [fɔːθ] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ˈsɪmp(ə)l] [ˈsɪrəp] [tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ɒv; əv]
add about one - fourth of a pint of simple syrup to each pound of
添加 关于 一 - 第四 的 一个 品脱 的 简单的 糖浆 到 每个 磅 的
[ˈmeltɪd] [ˈfɒndənt] ;
melted Fondant ;
融化 翻糖 ;

每磅融化的翻糖中加入约四分之一品脱的糖浆；

[ðɪs] [ɪz] [naʊ] [ˈredi] [fɔː(r); fə(r)] [ˈdɪpɪŋ] ; [juːz][fɔː(r); fə(r)] [ˈsentəz] , [ˈɪŋglɪʃ] [ˈwɔːlnʌts] , [ˈhɪkəri] - [nʌts] ,
this is now ready for dipping ; use for centers , English Walnuts , Hickory - nuts ,
这 是 现在 准备好 为了 浸渍 ; 使用 为了 中心 , 英语 核桃 , 山核桃 - 坚果 ,
[ɔː(r)][brəˈzɪl] [nʌts] ;
or Brazil Nuts ;
或者 巴西 坚果 ;

现在可以蘸酱了；馅料可选用英国核桃、山核桃或巴西坚果；

[tʃɒp] [ðem; ðəm] [ˈveri] [faɪn] , [ænd; ənd] [wɜːk] [səˈfɪʃ(ə)nt] [kriːm] [wɪð] [ðem; ðəm][tuː; tə] [fɔːm] [ə; eɪ]
chop them very fine , and work sufficient Cream with them to form a
劈 他们 非常 美好的 , 和 工作 充足的 奶油 和 他们 到 形式 一个
[peɪst] .
paste .
粘贴 .

将它们切成细末，然后加入足够的奶油，搅拌成糊状。

[ə; eɪ] [ˈtʃɒklət] [ˈsentə(r)] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [ˈfɒləʊɪŋ] [wei] [ɪz] [ˈveri] [naɪs] :
A Chocolate center made in the following way is very nice :
一个 巧克力 中心 制成 在 这 下列的 方式 是 非常 好的 :

用以下方法制作的巧克力夹心非常美味：

[kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] , [ə; eɪ][hɑːf] [spuːn] [kriːm] [ˈtɑːtə(r)] ,
Cook to a Soft Ball three pounds of Sugar , a half spoon cream tartar ,
厨师 到 一个 柔软的 球 三 磅 的 糖 , 一个 一半 勺子 奶油 鞑靼 ,

将三磅糖、半勺塔塔粉煮成软球状，

[ænd; ənd] [θriː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˈtʃɒklət] ; [set] [ɒf] [ænd; ənd][stɜː(r)][ˈɪntuː][ˌaɪ ˈtiː][wʌn] - [fɔːθ] [aʊns]
and three ounces of Chocolate ; set off and stir into it one - fourth ounce
和 三 盎司 的 巧克力 ; 放 离开 和 搅拌 进入 它 一 - 第四 盎司
[graʊnd] [ˈsɪnəmən] ;
ground cinnamon ;
地面 肉桂 ;

加入三盎司巧克力；取出后拌入四分之一盎司肉桂粉；

[ˈgrænjʊˌleɪt][ə; eɪ][ˈməʊmənt] , [ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈfʌn(ə)l] [rʌn] [ðem; ðəm][ˈɪntuː] [stɑːtʃ] [prɪnts] , [ˈeni] [staɪl]
granulate a moment , then with a funnel run them into starch prints , any style
颗粒状 一个 片刻 , 然后 和 一个 漏斗 跑步 他们 进入 淀粉 印刷 , 任何 风格
[dɪˈzaɪəd] ;
desired ;
想要的 ;

先将粉末研磨片刻，然后用漏斗将其倒入淀粉印版中，可根据需要选择任何样式；

[set][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [ˈklɒzɪt] ; [nekst] [deɪ] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [rɪˈmuːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [stɑːtʃ]
set them in the closet ; next day they may be removed from the starch
放 他们 在 这 壁橱 ; 下一个 天 他们 可能 是 已移除 从 这 淀粉
[ænd; ənd] [dip] .
and dipped .
和 浸入 .

把它们放在壁橱里；第二天就可以从淀粉中取出并浸泡。

[kən'sɜːv] ['bɒnbɒnz] .
CONSERVE BONBONS .
养护 糖果 .

保存糖果。

[kʊk] [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)][ðæn; ðən][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
Cook four pounds of Sugar , a little more than one pint of water ,
厨师 四 磅 的 糖 , 一个 小的 更多的 比 一 品脱 的 水 ,

将四磅糖和略多于一品脱的水煮沸，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] ;
and a small spoon of cream tartar to a Soft Ball ;
和 一个 小的 勺子 的 奶油 鞑靼 到 一个 柔软的 球 ;

再加一小勺塔塔粉到软球上；

[set] [ɒf] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['pʌlvəraɪzd] ['ʃʊgə(r)] ; [ðen] , [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] ['wʊdn] ['spætʃələ] ,
set off and add two or three tablespoons of pulverized Sugar ; then , with a small wooden spatula ,
放 离开 和 添加 二 或者 三 汤匙 的 粉碎的 糖 ; 然后 , 和 一个 小的 木制的 抹刀 ,

先加入两三汤匙糖粉；然后用小木铲，

[wɜːk] [ðə; ði] [-]
work the [75]
工作 这 [-]

工作[75]

['ʃʊgə(r)][ɒn][ðə; ði][saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði]['beɪs(ə)n] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['waɪtɪʃ] ; [ðen] [pɔː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] ['dɪpɪŋ] - [pɒt] ,
Sugar on the sides of the basin till it becomes whitish ; then pour into the dipping - pot ,
糖 在 这 侧面 的 这 盆地 直到 它 变成 白色 ; 然后 倒 进入 这 浸渍 - 锅 ,

在盆壁上撒上糖，直到变成白色；然后倒入蘸料壶中。

['hævɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ði]['dʒækɪt] ['bɔɪlɪŋ] ; ['kʌlə(r)][ænd; ənd]['fleɪvə(r)] ['eni] [ʃeɪd] [ɔː(r)]['fleɪvə(r)] [wɪʃt] ,
having the water in the jacket boiling ; color and flavor any shade or flavor wished ,
拥有 这 水 在 这 夹克 沸腾 ; 颜色 和 味道 任何 阴影 或者 味道 希望 ,

夹套内的水沸腾；颜色和味道可根据喜好调整。

[ænd; ənd][dɪp] ['eni] [kaɪnd][ɒv; əv]['dʒeli] ['sentəz] , ['drɒpɪŋ] [ðem; ðəm][ɒn] [ʃiːts] [ɒv; əv][tɪn] ;
and dip any kind of Jelly centers , dropping them on sheets of tin ;
和 蘸 任何 种类 的 果冻 中心 , 下降 他们 在 纸张 的 锡 ;

将各种果冻夹心蘸上酱汁，然后滴在锡片上；

[wen] [kəʊld] , [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [brʌʃ] [dip] [ɪn] ['eni] ['kʌlə(r)] ['wɒntɪd] ,
when cold , with a small brush dipped in any color wanted ,
什么时候 寒冷的 , 和 一个 小的 刷子 浸入 在 任何 颜色 通缉 ,

天气转凉时，用蘸取所需颜色的细刷子，

[tʌtʃ] [ðə; ði] [tɒps] [ɒv; əv] [ɔːl] [ðə; ði] ['bɒnbɒnz] .
touch the tops of all the Bonbons .
触碰 这 最高额 的 全部 这 糖果 .

摸遍所有糖果的顶部。

[fɔː(r); fə(r)][ɪg'zɑːmp(ə)l] , [ɪf] [ðə; ði] ['bɒnbɒnz] [ɑː(r); ə(r)][pɪŋk] , [juːz] [red] ['kʌlə(r)] .
For example , if the Bonbons are pink , use red color .
为了 例子 , 如果 这 糖果 是 粉色的 , 使用 红色的 颜色 .

例如，如果糖果是粉色的，就用红色。

[dip] ['dʒeli] [gʌmz] .
DIPPED JELLY GUMS .
浸入 果冻 牙龈 .

蘸酱软糖。

[dɪp] [freʃ] ['dʒeli] [gʌm] [drɒps] [ɪn] ['meltɪd] ['fɒndənt] ,
Dip Fresh Jelly Gum Drops in melted Fondant ,
蘸 新鲜的 果冻 胶 滴 在 融化 翻糖 ,

将新鲜果冻软糖蘸上融化的翻糖，

[ænd; ənd] [drɒp] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [ɔː(r)] [treɪ] [kən'teɪnɪŋ] [tʃɒpt] - [ʌp] ['wɔːlnʌts] , [ɔː(r)] ['eni] [nʌts] [dɪ'zaɪəd] ;
and drop them into a pan or tray containing chopped - up Walnuts , or any nuts desired ;
和 降低 他们 进入 一个 平底锅 或者 托盘 包含 切碎 - 向上 核桃 , 或者 任何 坚果 想要的 ;

将它们放入装有切碎的核桃或其他任何所需坚果的平底锅或托盘中；

[rəʊl] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ænd; ənd] ['krɪstəlaɪz] .
roll into balls and crystallize .
卷 进入 球 和 结晶 .

揉成球状并结晶。

['kəʊkəˌnʌt] [ˌmɑːʃ'mæləʊ] ['bɔnbɔnz] .
COCOANUT MARSHMALLOW BONBONS .
椰子 棉花糖 糖果 .

椰子棉花糖糖果。

[kʌt] [freʃ] [ˌmɑːʃ'mæləʊ] [drɒps] ['ɪntuː] [fɔː(r)] ['piːsɪz] [iːtʃ] , [ænd; ənd] [dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] ['meltɪd] ['fɒndənt] ,
Cut fresh Marshmallow Drops into four pieces each , and dip them in melted Fondant ,
切 新鲜的 棉花糖 滴 进入 四 件 每个 , 和 蘸 他们 在 融化 翻糖 ,

将新鲜棉花糖切成四块，然后蘸上融化的翻糖。

[pɪŋk] ['kʌlə(r)] , [rəʊz] [ɔː(r)] ['nektə(r)] ['fleɪvə(r)] , [ænd; ənd] [drɒp] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [kən'teɪnɪŋ] ['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] ;
pink color , Rose or Nectar flavor , and drop them into a pan containing grated Cocoanut ;
粉色的 颜色 , 玫瑰 或者 花蜜 味道 , 和 降低 他们 进入 一个 平底锅 包含 磨碎的 椰子 ;

将椰子粉染成粉红色，加入玫瑰或花蜜口味，然后放入盛有椰蓉的平底锅中；

[prɪ'peə(r)] [ðə; ði] ['kəʊkəˌnʌt] [ɪn] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] : [teɪk] [waɪt] ['desɪkeɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] ; [sɪv] [ˌaɪ 'tiː] ,
prepare the Cocoanut in the following manner : Take white desiccated Cocoanut ; sieve it ,
准备 这 椰子 在 这 下列的 方式 : 拿 白色的 干燥的 椰子 ; 筛 它 ,

椰子的制备方法如下：取白色椰蓉；将其过筛，

[rɪ'dʒektɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [faɪn] ['sɪftɪŋz] ; [pɔː(r)] [ɒn] [ðə; ði] [rɪ'meɪndə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [red] ['kʌlə(r)] ;
rejecting all the fine siftings ; pour on the remainder a few drops of red color ;
拒绝 全部 这 美好的 筛分 ; 倒 在 这 余 一个 很少 滴 的 红色的 颜色 ;

剔除所有细筛；在剩余部分上滴几滴红色色素；

[stɜː(r)] [ðem; ðəm] ['θʌrəli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] [pɪŋk] [ʃeɪd] ; [rəʊl] [ðə; ði] [dip] [drɒps] [ɪn] [ðɪs] ,
stir them thoroughly until all are a pink shade ; roll the dipped drops in this ,
搅拌 他们 彻底 直到 全部 是 一个 粉色的 阴影 ; 卷 这 浸入 滴 在 这 ,

充分搅拌，直到全部变成粉红色；将蘸过颜料的滴管在颜料中滚动。

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] [ɪn] [pænz] [fɔː(r); fə(r)] ['krɪstəlaɪzɪŋ] .
and when cold , arrange them in pans for crystallizing .
和 什么时候 寒冷的 , 安排 他们 在 平底锅 为了 结晶 .

冷却后，将它们放入平底锅中进行结晶。

[fruːt] ['aɪsɪŋ] . [-]
FRUIT ICINGS . [76]
水果 糖霜 . [-]

水果糖霜。[76]

[teɪk] [ɒv; əv] ['dɪpɪŋ] [kriːm] ['eni] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] [paʊndz] [dɪ'zaɪəd] , [seɪ] [faɪv] ;
Take of dipping Cream any number of pounds desired , say five ;
拿 的 浸渍 奶油 任何 数字 的 磅 想要的 , 说 五 ;

取适量蘸奶油，比如取五磅；

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [ə'nʌðə(r)] [wʌn] [kən'teɪnɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [pleɪs] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ;
put it into a basin inside of another one containing water ; place on the fire ;
放 它 进入 一个 盆地 里面 的 其他 一 包含 水 ; 地方 在 这 火 ;

把它放入一个盆里，再把这个盆放在另一个装有水的盆里；放在火上；

[stɜː(r)] [ðə; ði] [kriːm] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] , [bʌt; bət] [nɒt] [θɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [red] ['kʌlə(r)] ,
stir the Cream until dissolved , but not thin ; add a few drops of red color ,
搅拌 这 奶油 直到 溶解 , 但 不是 薄的 ; 添加 一个 很少 滴 的 红色的 颜色 ,

搅拌奶油至完全溶解，但不要搅拌得太稀；加入几滴红色色素。

[ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] ['nektə(r)] [ɔː(r)] ['strɔːbəri] ; [pɔː(r)] [ðɪs] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stɑːtʃ] [treɪ] , [laɪnd] [wɪð] [gʊd] [strɒŋ] [mə'nɪlə] ['peɪpə(r)] ;
and flavor Nectar or Strawberry ; pour this into a starch tray , lined with good strong Manilla paper ;
和 味道 花蜜 或者 草莓 ; 倒 这 进入 一个 淀粉 托盘 , 衬里 和 好的 强的 马尼拉 纸 ;

加入花蜜或草莓调味；将此混合物倒入铺有结实马尼拉纸的淀粉托盘中；

[spred] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['bɒtəm] ; [naʊ] ,
spread it in a thin layer over the bottom ; now ,
传播 它 在 一个 薄的 层 超过 这 底部 ; 现在 ,

把它薄薄地铺在底部；现在，

[pʊt] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] [eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd] [dɪ'zɒlv] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ;
put over the fire in the same way eight pounds of Cream , and dissolve as before ;
放 超过 这 火 在 这 相同的 方式 八 磅 的 奶油 , 和 溶解 作为 前 ;

将八磅奶油用同样的方法放在火上，像以前一样溶解；

[stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðɪs] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] ['tʃeriz] , ['paɪnæp(ə)l] , ['sɪtrən] [ænd; ənd] ['eɪprɪkɒts] ,
stir into this three or four pounds of Cherries , Pineapple , Citron and Apricots ,
搅拌 进入 这 三 或者 四 磅 的 樱桃 , 菠萝 , 香橼 和 杏子 ,

将三到四磅樱桃、菠萝、香橼和杏子拌入其中，

[kʌt] [ʌp] ; [pɔː(r)] [ðɪs] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɜːst] ['leɪə(r)] , [ænd; ənd] [spred] [ɒv; əv] ['iːv(ə)n] ['θɪknəs] ;
cut up ; pour this on top of the first layer , and spread of even thickness ;
切 向上 ; 倒 这 在 顶部 的 这 第一的 层 , 和 传播 的 甚至 厚度 ;

切碎；将其倒在第一层上面，并涂抹均匀厚度；

[naʊ] , [ə'gen] [melt] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] , ['kʌlə(r)] [ə; eɪ] [braɪt] [griːn] ,
now , again melt five pounds of Cream , color a bright green ,
现在 , 再次 熔化 五 磅 的 奶油 , 颜色 一个 明亮的 绿色的 ,

现在，再次融化五磅奶油，并将其染成鲜绿色。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðɪs] [lɑːst] ; [set] [ə'weɪ] [ʌn'tɪl] [nekst] [deɪ] ,
and pour on top of this last ; set away until next day ,
和 倒 在 顶部 的 这 最后的 ; 放 离开 直到 下一个 天 ,

最后再将酱汁倒在上面；放置至第二天。

[ðen] [tɜːn] [ðə; ði] [treɪ] ['ʌpsaɪd] [daʊn] [ɒn] [ə; eɪ] ['teɪb(ə)l] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [kriːm] [wɪl] [drɒp] [aʊt] ;
then turn the tray upside down on a table , and the Cream will drop out ;
然后 转动 这 托盘 上行 向下 在 一个 桌子 , 和 这 奶油 将要 降低 出去 ;

然后将托盘倒扣在桌子上，奶油就会滴出来；

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['peɪpə(r)] [ænd; ənd] [rʌn] [ə; eɪ] ['kærəmel] ['mɑːkə(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [weɪz] ,
remove the paper and run a Caramel marker over it two ways ,
消除 这 纸 和 跑步 一个 焦糖 标记 超过 它 二 方式 ,

撕掉纸张，用焦糖色马克笔在纸上涂两遍。

[ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [sk'weəz] [ænd; ənd] ['krɪstəlaɪz] .
and cut it into squares and crystallize .
和 切 它 进入 正方形 和 结晶 .

切成方块，然后结晶。

['ɑːmənd] ['aɪsɪŋ] .
ALMOND ICINGS .
杏仁 糖霜 .

杏仁糖霜。

[juːz] [ɒv; əv] [seɪm] [kriːm] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] , [ə'baʊt] [faɪv] [paʊndz] ; [dɪ'zɒlv] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [treɪ] ;
Use of same Cream as before , about five pounds ; dissolve , and pour it into a tray ;
使用 的 相同的 奶油 作为 前 , 关于 五 磅 ; 溶解 , 和 倒 它 进入 一个 托盘 ;

使用与之前相同的奶油，约五磅；溶解后倒入托盘；

[naʊ] , [melt] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] [ɪn] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] ;
now , melt one - half pound of Chocolate in the basin , and add eight pounds of Cream ;
现在 , 熔化 一 - 一半 磅 的 巧克力 在 这 盆地 , 和 添加 八 磅 的 奶油 ;

现在，在盆里融化半磅巧克力，加入八磅奶油；

[dɪ'zɒlv] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ɑːmənd] [nʌts] ;
dissolve and stir in three pounds of Almond Nuts ;
溶解 和 搅拌 在 三 磅 的 杏仁 坚果 ;

溶解并拌入三磅杏仁；

[pɔː(r)] [ɒn] [fɜːst] ['leɪə(r)] [ænd; ənd] [spred] [ɒv; əv] ['iːv(ə)n] ['θɪknəs] ; [ðen] [-]
pour on first layer and spread of even thickness ; then [77]
倒 在 第一的 层 和 传播 的 甚至 厚度 ; 然后 [-]

先倒上一层，并涂抹均匀厚度；然后[77]

[ə'gen] , [melt] [ɒv; əv] [waɪt] [kriːm] [faɪv] [paʊndz] , [ænd; ənd] [spred] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [lɑːst] , ['fɪnɪʃ] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
again , melt of white Cream five pounds , and spread it over the last , finish as before .
再次 , 熔化 的 白色的 奶油 五 磅 , 和 传播 它 超过 这 最后的 , 结束 作为 前 .

再次融化五磅白奶油，涂抹在最后，像之前一样完成。

['hɪkəri] - [nʌt] ['aɪsɪŋ] .
HICKORY - NUT ICINGS .
山胡桃木 - 坚果 糖霜 .

山核桃糖霜。

[teɪk] [ten] [paʊndz] [ɒv; əv] [seɪm] [kriːm] [æz; əz] [juːst] [bɪ'fɔː(r)] ;
Take ten pounds of same Cream as used before ;
拿 十 磅 的 相同的 奶油 作为 用过的 前 ;

取十磅与之前使用的相同的奶油；

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ænd; ənd] [dɪ'zɒlv] [æz; əz][bɪ'fɔː(r)] ; [stɜː(r)][ɪn] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [tʃɔɪs]
place it in a basin and dissolve as before ; stir in three pounds of choice
地方 它 在 一个 盆地 和 溶解 作为 前 ; 搅拌 在 三 磅 的 选择
['hɪkəri] - [nʌts] ,
Hickory - nuts ,
山核桃 - 坚果 ,

将其放入盆中，按之前的方法溶解；拌入三磅上等山核桃仁。

[ænd; ənd][pɔː(r)] [aʊt] [ɪn][ə; eɪ] [treɪ] , ['spredɪŋ] [ɒv; əv]['iːv(ə)n] ['θɪknəs] ; [wen] [kəʊld] , [mɑːk] [wɪð]
and pour out in a tray , spreading of even thickness ; when cold , mark with
和 倒 出去 在 一个 托盘 , 传播 的 甚至 厚度 ; 什么时候 寒冷的 , 标记 和
['kærəmel]['mɑːkə(r)] ,
Caramel marker ,
焦糖 标记 ,

倒入托盘中，摊成均匀的厚度；冷却后，用焦糖笔勾边。

[ænd; ənd] ['kristəlaiz] [ɔː(r)] [kʊk] [ten] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [θriː] [paɪnts][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
and crystalize or cook ten pounds of Sugar , three pints of water ,
和 结晶 或者 厨师 十 磅 的 糖 , 三 品脱 的 水 ,

将十磅糖和三品脱水结晶或熬煮，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [strɒŋ] [bɔːl] ; [let][ˌaɪ 'tiː][stænd] [ə'waɪl] [tuː; tə] [bɪ'kʌm]
one teaspoon of cream tartar to a Strong Ball ; let it stand awhile to become
一 茶匙 的 奶油 鞑靼 到 一个 强的 球 ; 让 它 站立 一会儿 到 变得
[kuːl] ;
cool ;
凉爽的 ;

取一茶匙塔塔粉加入一个浓稠的面团中；静置片刻使其冷却；

[ðen] [wɪp] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][fɔː(r)] [egz] [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɔːntʃ] [fəʊm] ;
then whip into it the whites of four Eggs beat to a staunch foam ;
然后 鞭 进入 它 这 白人 的 四 鸡蛋 打 到 一个 坚定 泡沫 ;

然后将四个打发至起泡的鸡蛋清搅入其中；

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][pjʊə(r)] [waɪt] [stɜː(r)][ɪn] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['hɪkəri] - [nʌts] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː]
when it is pure white stir in three pounds of Hickory - nuts , and pour into
什么时候 它 是 纯的 白色的 搅拌 在 三 磅 的 山核桃 - 坚果 , 和 倒 进入
[ə; eɪ] [treɪ] ,
a tray ,
一个 托盘 ,

当糖浆变成纯白色时，拌入三磅山核桃，然后倒入托盘中。

[ænd; ənd] [spred] [ɒv; əv]['iːv(ə)n] ['θɪknəs] ; ['fɪnɪʃ] [æz; əz][bɪ'fɔː(r)] .
and spread of even thickness ; finish as before .
和 传播 的 甚至 厚度 ; 结束 作为 前 .

涂抹均匀并达到理想的厚度；按之前的步骤完成。

[ə; eɪ] [ɡreɪt] ['meni] [və'raɪətiz] [ɒv; əv] [ðiːz] [ɡʊdz] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] ,
A great many varieties of these goods can be made in this manner ,
一个 伟大的 许多 品种 的 这些 商品 能 是 制成 在 这 方式 ,

用这种方法可以生产出很多种此类商品。

[kəm'baɪnɪŋ] ['dɪfrənt] ['fleɪvəz] [ænd; ənd] [k'ʌləz] [tuː; tə] [suːt] [teɪst] .
combining different flavors and colors to suit taste .
结合 不同的 口味 和 颜色 到 套装 品尝 .
将不同的口味和颜色组合在一起，以满足人们的口味。

[fruːt] ['nuːgɑː] .
FRUIT NOUGAT .
水果 牛轧糖 .
水果牛轧糖。

[dɪ'zɒlv] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [fruːt] ['aɪsɪŋ] [ten] [paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] ;
Dissolve as for Fruit Icings ten pounds of Cream ;
溶解 作为 为了 水果 糖霜 十 磅 的 奶油 ;
将十磅奶油按制作水果糖霜的方法溶解；

[wɪp] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [egz] ;
whip into it the whites of three or four Eggs ;
鞭 进入 它 这 白人 的 三 或者 四 鸡蛋 ;
将三到四个鸡蛋的蛋白搅入其中；

[ðen] [stɜː(r)] [ɪn] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [frentʃ] [fruːts] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['paɪnæp(ə)l] , [red] [ænd; ənd] [waɪt] ,
then stir in three pounds of French Fruits , such as Pineapple , red and white ,
然后 搅拌 在 三 磅 的 法语 水果 , 这样的 作为 菠萝 , 红色的 和 白色的 ,
然后拌入三磅法国水果，例如红菠萝和白菠萝。

[plʌmz] , ['tʃeriz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ; [pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [diːp] [pæn] [ænd; ənd] [set] [ə'weɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] ;
Plums , Cherries , etc . ; pour into a deep pan and set away till next day ;
李子 , 樱桃 , ETC . ; 倒 进入 一个 深的 平底锅 和 放 离开 直到 下一个 天 ;
李子、樱桃等；倒入深锅中，放置至第二天；

[ðen] [kʌt] ['ɪntuː] [lɑːdʒ] [sk'weəz] , [seɪm] [æz; əz] ['nuːgɑː] , [ænd; ənd] [ræp] [ɪn] [wæks] ['peɪpə(r)] .
then cut into large squares , same as Nougat , and wrap in wax paper .
然后 切 进入 大的 正方形 , 相同的 作为 牛轧糖 , 和 裹 在 蜡 纸 .
然后切成大方块，就像牛轧糖一样，用蜡纸包起来。

[kriːm] ['wɔːlnʌts] . [-]
CREAM WALNUTS . [78]
奶油 核桃 . [-]
奶油核桃。[78]

[rəʊl] [wɪð] [ðə; ði] [hændz] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [kriːm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [strɪp] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [ɪn] [daɪ'æmɪtə(r)] ;
Roll with the hands a piece of Cream into a strip about one inch in diameter ;
卷 和 这 双手 一个 片 的 奶油 进入 一个 条 关于 一 英寸 在 直径 ;
用手将一块奶油搓成直径约一英寸的条状；

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ] ; [rəʊl] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bɔːl] ,
then with a knife cut into pieces about one inch in length ; roll into a ball ,
然后 和 一个 刀 切 进入 件 关于 一 英寸 在 长度 ; 卷 进入 一个 球 ,
然后用刀切成约一英寸长的小段；揉成球状，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] [hɑːf] [ɒn] [tuː] [saɪdz] ['ɒpəzɪt] [iːtʃ] ['ʌðə(r)] ; [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [pænz] ,
and place a Walnut half on two sides opposite each other ; place them in pans ,
和 地方 一个 核桃 一半 在 二 侧面 对面的 每个 其他 ; 地方 他们 在 平底锅 ,
将半个核桃分别放在盘子的两侧，彼此相对；然后将它们放入盘子中。

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [stʊd] [ə; eɪ] [fjuː] ['aʊəz] , [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['krɪstəlaɪzd] .
and when they have stood a few hours , they may be crystallized .
和 什么时候 他们 有 站立 一个 很少 小时 , 他们 可能 是 结晶 .
静置几个小时后，它们可能会结晶。

[ə'nʌðə(r)] [wei] , [fɔːm] [ɒn][ə; eɪ][slæb][ə; eɪ][kəʊn][ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['pʌlvəraɪzd] ['ʃʊɡə(r)] ; ['eni] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [paʊndz] [dɪ'zaɪəd] ;
Another way , form on a slab a cone of sifted pulverized Sugar ; any number of pounds desired ;
其他 方式 , 形式 在 一个 板 一个 锥体 的 筛过的 粉碎的 糖 ; 任何 数字 的 磅 想要的 ;

另一种方法是，在平板上将过筛的糖粉捏成圆锥形；用量可根据需要选择磅数；

['hɒləʊ] [aʊt] [ðə; ði] [tɒp] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [ɒv; əv] ['eni] [pjʊə(r)] [fruːt] [dʒuːs] ;
hollow out the top and pour in a small quantity at a time of any pure Fruit juice ;
空洞的 出去 这 顶部 和 倒 在 一个 小的 数量 在 一个 时间 的 任何 纯的 水果 汁 ;

将顶部挖空，然后一次倒入少量任何纯果汁；

[wɜːk] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stɪf] [kriːm] , [ænd; ənd] ['kʌlə(r)] [wɒt'evə(r)] [ʃeɪd] [ˌkɔːri'spɔnd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['fleɪvə(r)] [juːst] ;
work it into a stiff Cream , and color whatever shade corresponds to the flavor used ;
工作 它 进入 一个 僵硬的 奶油 , 和 颜色 任何 阴影 对应 到 这 味道 用过的 ;

将其揉成浓稠的奶油状，并根据所用香料调成相应的颜色；

[ðen] [rəʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ;
then roll out and serve in the same manner as before ;
然后 卷 出去 和 服务 在 这 相同的 方式 作为 前 ;

然后擀开，按之前的方式上菜；

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['pɒpjələ(r)] [ænd; ənd] ['hænsəm] [meɪd] [ɪn] [sʌtʃ] [k'ʌləz] [æz; əz] [waɪt] , [red] ,
these are very popular and handsome made in such colors as white , red ,
这些 是 非常 受欢迎的 和 英俊的 制成 在 这样的 颜色 作为 白色的 , 红色的 ,

这些产品非常受欢迎，外观也很漂亮，有白色、红色等颜色可供选择。

['jeləʊ] , ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] [ɡriːn] ; ['krɪstəlaɪz] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
yellow , orange and green ; crystallize as before .
黄色的 , 橙子 和 绿色的 ; 结晶 作为 前 .

黄色、橙色和绿色；结晶方式与之前相同。

[kriːm] [deɪts] .
CREAM DATES .
奶油 日期 .

奶油枣。

[sɪ'lekt] [tʃɔɪs] [həʊl] [deɪts] ; [pres] [wɪð] [ðə; ði] ['fɪŋɡəz] [ðə; ði] [siːd] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] ,
Select choice whole dates ; press with the fingers the seed to one side ,
选择 选择 所有的 日期 ; 按 和 这 手指 这 种子 到 一 边 ,

挑选优质的完整椰枣；用手指将枣核按到一边，

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [peə(r)] [ɒv; əv] [ʃɪəz] [kʌt] [ðə; ði] [deɪt] [ɪn] [hɑːf] ['leŋθwaɪz] ;
and with a pair of shears cut the date in half lengthwise ;
和 和 一个 一对 的 剪 切 这 日期 在 一半 纵向 ;

用剪刀将枣子纵向剪成两半；

[ðə; ði] [siːd] [kæn; kən] [naʊ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [wɪ'ðaʊt] ['spɔɪlɪŋ] [ðə; ði] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv] [ðə; ði] [deɪt] ;
the seed can now be removed without spoiling the appearance of the date ;
这 种子 能 现在 是 已移除 没有 破坏 这 外貌 的 这 日期 ;

现在可以去除枣核而不会破坏枣的外观；

[fɪl] [ðem; ðəm] [wɪð] [kriːm] [ænd; ənd] [rəʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [hændz] ['leŋθwaɪz] , ['meɪkɪŋ] [ðem; ðəm] [lɒŋ] [ænd; ənd] [slɪm] ;

fill them with Cream and roll them in the hands lengthwise , making them long and slim ;

充满 他们 和 奶油 和 卷 他们 在 这 双手 纵向 , 制作 他们 长的 和 苗条的 ;

在里面填入奶油，然后用手将它们纵向卷起来，使它们变得细长；

[pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [pænz] [ænd; ənd] ['krɪstəlaɪz] .

place them in pans and crystallize .

地方 他们 在 平底锅 和 结晶 .

将它们放入平底锅中使其结晶。

[meɪd] [ɪn] [ðɪs] [wei] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['hænsəm] ; [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ɪn] [waɪt] ,

Made in this way , they are very handsome ; they may be made in white ,

制成 在 这 方式 , 他们 是 非常 英俊的 ; 他们 可能 是 制成 在 白色的 ,

这样制作出来的成品非常漂亮；它们可以是白色的。

[red] , ['jeləʊ] , ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] [griːn] .

red , yellow , orange and green .

红色的 , 黄色的 , 橙子 和 绿色的 .

红色、黄色、橙色和绿色。

[kriːm] ['tʃeriz] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] . [-]

CREAM CHERRIES AND RAISINS . [79]

奶油 樱桃 和 葡萄干 . [-]

奶油樱桃和葡萄干。[79]

[sɪ'lekt] ['əʊnli] [naɪs] , [lɑːdʒ] [fruːt] ,

Select only nice , large Fruit ,

选择 仅有的 好的 , 大的 水果 ,

只挑选个头大、品质好的水果。

[ænd; ənd] ['əʊpən] [wʌn] - [hɑːf] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [smuːð] [kriːm] ['eni] ['kʌlə(r)] [ɔː(r)] ['fleɪvə(r)] [dɪ'zaɪəd] — [və'nɪlə] ['biːɪŋ] [ðə; ði] [məʊst] ['pɒpjələ(r)] .

and open one - half of them and fill with smooth Cream any color or flavor desired — Vanilla being the most popular .

和 打开 一 - 一半 的 他们 和 充满 和 光滑的 奶油 任何 颜色 或者 味道 想要的 — 香草 存在 这 最多 受欢迎的 .

打开其中一半，填入顺滑的奶油，颜色和口味可随意选择——香草味最受欢迎。

[kriːm] ['bɔnbɔnz] .

CREAM BONBONS .

奶油 糖果 .

奶油糖果。

['hævɪŋ] [fɪld] [ə; eɪ] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] [stɑːtʃ] [treɪz] [wɪð] [faɪn] [draɪ] [stɑːtʃ] , [prɪnt] ['eni] [dɪ'zaɪn] [dɪ'zaɪəd] ;

Having filled a number of starch trays with fine dry starch , print any design desired ;

拥有 已填 一个 数字 的 淀粉 托盘 和 美好的 干燥 淀粉 , 打印 任何 设计 想要的 ;

将若干淀粉托盘装满细干淀粉，然后印上所需的任何图案；

[ðen] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['fɒndənt] ;

then put into a basin four or five pounds of Fondant ;

然后 放 进入 一个 盆地 四 或者 五 磅 的 翻糖 ;

然后放入四五磅翻糖；

[pleɪs] [ðɪs] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [ə'nʌðə(r)] ['beɪs(ə)n] [kən'teɪnɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [set] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ;

place this inside of another basin containing water and set on the fire ;

地方 这 里面 的 其他 盆地 包含 水 和 放 在 这 火 ;

将此物放入装有水的另一个盆中，然后放在火上加热；

[wen] [dɪ'zɒlvd] , ['kʌlə(r)][ænd; ənd]['fleɪvə(r)][æz; əz][dɪ'zaɪəd] ; [ðen] [rɪ'mu:v] [frɒm; frəm][ðə; ði]['beɪs(ə)n]
when dissolved , color and flavor as desired ; then remove from the basin
什么时候 溶解 , 颜色 和 味道 作为 想要的 ; 然后 消除 从 这 盆地
[kən'teɪnɪŋ] ['wɔ:tə(r)] ,
containing water ,
包含 水 ,

溶解后，根据所需颜色和口味进行调整；然后从盛水的容器中取出。

[ænd; ənd][set]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt] , ['stɜ:rɪŋ] [ɔ:l][ðə; ði][taɪm] ;
and set over the fire a moment , stirring all the time ;
和 放 超过 这 火 一个 片刻 , 搅拌 全部 这 时间 ;

放在火上烤一会儿，不停搅拌；

[du:; də][nɒt][let][ˌaɪ 'ti:] [kʌm] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,
do not let it come to a boil ,
做 不是 让 它 来 到 一个 熬 ,

不要让它沸腾。

[æz; əz][ðæt] [wʊd] [tʃeɪndʒ] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ə; eɪ] [kən'sɜ:v] [wen] [kəʊld] ; [naʊ] , [wɪð] [ə; eɪ]['fʌn(ə)l] ,
as that would change it into a conserve when cold ; now , with a funnel ,
作为 那 会 改变 它 进入 一个 养护 什么时候 寒冷的 ; 现在 , 和 一个 漏斗 ,

因为那样一来，它冷却后就会变成蜜饯；现在，有了漏斗，

[rʌn] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ðə; ði] [prɪnts] [ænd; ənd][set][ɪn][ðə; ði] ['klɒzɪt] [tɪl] [nekst] [deɪ] ;
run it into the prints and set in the closet till next day ;
跑步 它 进入 这 印刷 和 放 在 这 壁橱 直到 下一个 天 ;

把它印在纸上，然后放在衣柜里，留到第二天；

[ðen] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt][ɒn][ə; eɪ] [sɪv] ;
then take them out on a sieve ;
然后 拿 他们 出去 在 一个 筛 ;

然后把它们放在筛子上筛掉；

[dʌst] [ɒf] ['eni] [əd'hɪərɪŋ] [stɑ:tʃ] [wɪð] [ə; eɪ][faɪn] [brʌʃ] [ɔ:(r)] ['beləʊz] , [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [naʊ] ['redi]
dust off any adhering starch with a fine brush or bellows , they are now ready
灰尘 离开 任何 粘附 淀粉 和 一个 美好的 刷子 或者 风箱 , 他们 是 现在 准备好
[fɔ:(r); fə(r)] ['krɪstəlaɪzɪŋ] .
for crystallizing .
为了 结晶 .

用细刷或风箱拂去附着的淀粉，现在就可以进行结晶了。

['dʒeli] [kri:m] ['bɔnbɔnz] .
JELLY CREAM BONBONS .
果冻 奶油 糖果 .

果冻奶油糖果。

[meɪk] [ɪm'preʃnz] [ɪn][ðə; ði] [stɑ:tʃ] [treɪz] [wɪð] [məʊldz] ['hævɪŋ] [tu:] ['seprət] [dɪ'zaɪnz] , [wʌn]
Make impressions in the starch trays with molds having two separate designs , one
制作 印象 在 这 淀粉 托盘 和 模具 拥有 二 分离 设计 , 一
[smɔ:lə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði]['ʌðə(r)] ;
smaller than the other ;
较小的 比 这 其他 ;

用两种不同设计的模具在淀粉托盘上压印图案，其中一种比另一种小；

[naʊ] [meɪk] [ə; eɪ]['dʒeli][frɒm; frəm] ['æplz] , ['kʌlə(r)][ænd; ənd]['fleɪvə(r)][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][su:t] [teɪst] ;
now make a Jelly from Apples , color and flavor it to suit taste ;
现在 制作 一个 果冻 从 苹果 , 颜色 和 味道 它 到 套装 品尝 ;

现在用苹果做果冻，根据口味调色和调味；

[ðen] [rʌn][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ðə; ði] [ləʊɪst] [ɪm'preʃ(ə)n] [ɪn][ðə; ði] [stɑ:tʃ] ; ['ɑ:ftə(r)] ['fɪlɪŋ] [ɔ:l] ,
then run it into the lowest impression in the starch ; after filling all ,
然后 跑步 它 进入 这 最低 印象 在 这 淀粉 ; 后 填充 全部 ,

然后将其填入淀粉最深处的凹陷处；填满后，

[ænd; ənd] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪ'kʌm] [kəʊld] , [dɪ'zɒlv] [-]
and they have become cold , dissolve [80]
和 他们 有 变得 寒冷的 , 溶解 [-]

它们变得冰冷，溶解[80]

[ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['fɒndənt] [tuː; tə] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [kriːm] ; ['kʌlə(r)] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] ;
a quantity of Fondant to the consistency of Cream ; color and flavor ;
一个 数量 的 翻糖 到 这 一致性 的 奶油 ; 颜色 和 味道 ;
[naʊ] ,
now ,
现在 ,

一定量的翻糖，使其达到奶油般的稠度；着色和调味；现在，

[wɪð] [ðə; ði] ['fʌn(ə)l] , [fɪl] [ðə; ði] [ɪm'preʃnz] [fʊl] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['dʒeli] ; [set] [ɪn] [ðə; ði] ['klɒzɪt] ,
with the funnel , fill the impressions full over the Jelly ; set in the closet ,
和 这 漏斗 , 充满 这 印象 满的 超过 这 果冻 ; 放 在 这 壁橱 ,

用漏斗将果冻填满模具；放入壁橱中。

[ænd; ənd] [ɪn] [ə; eɪ] [fjuː] ['aʊəz] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['teɪkən] [aʊt] , [pleɪst] [ɪn] [ə; eɪ] [sɪv] ,
and in a few hours they may be taken out , placed in a sieve ,
和 在 一个 很少 小时 他们 可能 是 已采取 出去 , 放置 在 一个 筛 ,

几个小时后，就可以把它们取出来，放在筛子里。

[ænd; ənd] [dʌst] ; [ðen] [pʊt] ['ɪntuː] [pæn] [fɔː(r); fə(r)] ['krɪstəlaɪzɪŋ] .
and dusted ; then put into pan for crystallizing .
和 掸去灰尘 ; 然后 放 进入 平底锅 为了 结晶 .

撒上粉末；然后放入锅中进行结晶。

[ðiːz] [məʊldz] , ['hævɪŋ] ['seprət] [dɪ'zaɪnz] , [meɪ] [biː; bi] [fɪld] [wɪð] ['dɪfrənt] ['kʌləd] [kriːm] ,
These molds , having separate designs , may be filled with different colored Cream ,
这些 模具 , 拥有 分离 设计 , 可能 是 已填 和 不同的 有色 奶油 ,
[ænd; ənd] [ðeɪ] [lʊk] ['veri] ['hænsəm] .
and they look very handsome .
和 他们 看 非常 英俊的 .

这些模具设计各异，可以填充不同颜色的奶油，看起来非常漂亮。

[kən'sɜːv] ['bɒnbɒnz] .
CONSERVE BONBONS .
养护 糖果 .

保存糖果。

[prɪnt] [ə; eɪ] [fjuː] [stɑːtʃ] [treɪz] [wɪð] [wɒt'evə(r)] [dɪ'zaɪnz] [wɪʃt] ; [kʊk] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊɡə(r)] ,
Print a few starch trays with whatever designs wished ; cook five pounds of Sugar ,
打印 一个 很少 淀粉 托盘 和 任何 设计 希望 ; 厨师 五 磅 的 糖 ,

印制一些带有任意图案的淀粉托盘；煮五磅糖，

[ə; eɪ] [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ['tɑːtə(r)] , [ænd; ənd] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] ;
a small spoon of cream tartar , and one quart of water to a Soft Ball ;
一个 小的 勺子 的 奶油 鞑靼 , 和 一 夸脱 的 水 到 一个 柔软的 球 ;

一小勺塔塔粉，一夸脱水，配制一个软球；

[set] [ɒf] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [sɒft] ['dɪpɪŋ] [kriːm] ; ['kʌlə(r)] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] ;
set off and stir in one pound of soft dipping Cream ; color and flavor ;
放 离开 和 搅拌 在 一 磅 的 柔软的 浸渍 奶油 ; 颜色 和 味道 ;

倒入一磅软奶油，搅拌均匀；调色调味；

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] ['wʊdn] ['spætʃələ] [rʌb] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ɒn] [ðə; ði] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n] [ʌn'tɪl]
then with a small wooden spatula rub the syrup on the sides of the basin until
然后 和 一个 小的 木制的 抹刀 擦 这 糖浆 在 这 侧面 的 这 盆地 直到
[ˌaɪ 'tiː] [ə'sjuːmz] [ə; eɪ] ['waɪtɪʃ] [ə'pɪərəns] ;
it assumes a whitish appearance ;
它 假设 一个 白色 外貌 ;

然后，用小木铲将糖浆涂抹在盆壁上，直到糖浆呈现白色；

[pɔː(r)] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['fʌn(ə)l] , ['setɪŋ] [ðə; ði] [rɪ'meɪndə(r)] [nɪə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)]
pour a portion of it into a funnel , setting the remainder near the fire
倒 一个 部分 的 它 进入 一个 漏斗 , 环境 这 余 靠近 这 火
[tuː; tə] [kiːp] [wɔːm] ;
to keep warm ;
到 保持 温暖的 ;

将一部分倒入漏斗中，将剩余部分放在火边保温；

[rʌn] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stɑːtʃ] [prɪnts] ; [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [waɪl] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] ,
run into the starch prints ; in a little while they may be removed ,
跑步 进入 这 淀粉 印刷 ; 在 一个 小的 尽管 他们 可能 是 已移除 ,

碰到淀粉印记；过一会儿就可以去除了。

[dʌst] [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] ['krɪst(ə)l] .
dusted and put to crystal .
掸去灰尘 和 放 到 水晶 .

掸去灰尘，放入水晶杯中。

[kən'sɜːv] ['aɪsɪŋ] .
CONSERVE ICINGS .
养护 糖霜 .

保存糖霜。

[kʊk] [ə; eɪ] [bætʃ] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [kən'sɜːv] ['bɔnbɔnz] ;
Cook a batch in the same way as for Conserve Bonbons ;
厨师 一个 批 在 这 相同的 方式 作为 为了 养护 糖果 ;

按照制作蜜饯糖果的方法烹制一批；

[wɪp] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [ænd; ənd] , [wen] [dʌn] , [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['rʌnɪŋ]
whip into it the whites of two Eggs , and , when done , instead of running
鞭 进入 它 这 白人 的 二 鸡蛋 , 和 , 什么时候 完毕 , 反而 的 跑步
[ɪn] [stɑːtʃ] ,
in starch ,
在 淀粉 ,

将两个鸡蛋的蛋白搅打入其中，完成后，不要加入淀粉，

[stɜː(r)] [ɪn] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['hɪkəri] - [nʌts] [ɔː(r)] ['eni] [nʌts] [dɪ'zaɪəd] ; [pɔː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [treɪ] [laɪnd] [wɪð]
stir in two pounds of Hickory - nuts or any nuts desired ; pour in a tray lined with
搅拌 在 二 磅 的 山核桃 - 坚果 或者 任何 坚果 想要的 ; 倒 在 一个 托盘 衬里 和
[-]
[81]
[-]

拌入两磅山核桃或任何你喜欢的坚果；倒入铺有[81]的托盘中

['peɪpə(r)] ; [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [kəʊld] , [kʌt] ['ɪntuː] [sk'weəz] [ænd; ənd] ['krɪstəlaɪz] .
paper ; as soon as cold , cut into squares and crystallize .
纸 ; 作为 很快 作为 寒冷的 , 切 进入 正方形 和 结晶 .

纸；冷却后切成方块，然后结晶。

['sevrəl] [və'raɪətiz] [ɒv; əv] [ðiːz] ['aɪsɪŋ] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'lɪʃəs] .
Several varieties of these Icings can be made , and they are delicious .
一些 品种 的 这些 糖霜 能 是 制成 , 和 他们 是 可口的 .

这些糖霜可以制作成好几种口味，而且都很美味。

[lɒg] ['aɪsɪŋ] .
LOG ICINGS .
日志 糖霜 .

原木糖霜。

[tʃɒp] [ʌp] [ə; eɪ] [fjuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] ; [sɪv] [ðem; ðəm] , [rɪ'dʒektɪŋ] [ðə; ði] ['sɪftɪŋz] ;
Chop up a few pounds of blanched Almonds ; sieve them , rejecting the siftings ;
劈 向上 一个 很少 磅 的 焯水 杏仁 ; 筛 他们 , 拒绝 这 筛分 ;

将几磅去皮杏仁切碎；过筛，弃去筛出的残渣；

[dɪ'vaɪd][ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)]['ɪntuː] [θriː] ['iːkwəl] [pɑːts] ; [naʊ] , [teɪk] [wʌn] [lɒt] [ænd; ənd] ['pʊtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]
divide the remainder into three equal parts ; now , take one lot and putting it
划分 这 余 进入 三 平等的 部分 ; 现在 , 拿 一 很多 和 推杆 它
['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] ,
into a bowl ,
进入 一个 碗 ,

将剩余部分分成三等份；现在，取其中一份放入碗中，

[pɔː(r)][ɒn][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [red] ['kʌlə(r)] ; [wɜːk] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ]['spætʃələ] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)]
pour on a few drops of red color ; work them with a spatula until all are
倒 在 一个 很少 滴 的 红色的 颜色 ; 工作 他们 和 一个 抹刀 直到 全部 是
['kʌləd] ;
colored ;
有色 ;

滴几滴红色色素；用刮刀搅拌，直到全部上色；

[ðen] [spred] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ] [ʃiːt] [ɒv; əv]['peɪpə(r)][tuː; tə][draɪ] ;
then spread them out on a sheet of paper to dry ;
然后 传播 他们 出去 在 一个 床单 的 纸 到 干燥 ;

然后将它们摊在纸上晾干；

[triːt] [ðə; ði]['sekənd] [lɒt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] , ['kʌlərɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['jeləʊ] ; [ðen] [ðə; ði] [θɜːd] ,
treat the second lot in the same way , coloring it yellow ; then the third ,
对待 这 第二 很多 在 这 相同的 方式 , 染色 它 黄色的 ; 然后 这 第三 ,

用同样的方法处理第二批，将其染成黄色；然后处理第三批，

['kʌlərɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [griːn] ; [naʊ] , [teɪk] [ɒv; əv] ['desɪkeɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] [ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] ; [sɪv]
coloring it green ; now , take of desiccated Cocoanut the same amount ; sieve
染色 它 绿色的 ; 现在 , 拿 的 干燥的 椰子 这 相同的 数量 ; 筛
[ænd; ənd]['kʌlə(r)] [red] ,
and color red ,
和 颜色 红色的 ,

将其染成绿色；现在，取等量的椰蓉；过筛并染成红色，

['jeləʊ] [ænd; ənd] [griːn] ; ['kʌlə(r)][ænd; ənd]['fleɪvə(r)][ə; eɪ]['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['fɒndənt] [red] , ['jeləʊ] ,
yellow and green ; color and flavor a quantity of Fondant red , yellow ,
黄色的 和 绿色的 ; 颜色 和 味道 一个 数量 的 翻糖 红色的 , 黄色的 ,
['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] ['tʃɒklət] ;
orange and chocolate ;
橙子 和 巧克力 ;

黄色和绿色；颜色和口味：红色、黄色、橙色和巧克力色的软糖；

[teɪk] [ɒv; əv][ðə; ði] ['tʃɒklət] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] ; [fɔːm] ['ɪntuː][ə; eɪ][rəʊl] ; [naʊ] ,
take of the chocolate one - half pound ; form into a roll ; now ,
拿 的 这 巧克力 一 - 一半 磅 ; 形式 进入 一个 卷 ; 现在 ,

取出半磅巧克力；揉成卷；现在，

[teɪk] [ɒv; əv][ðə; ði] ['jeləʊ] ['dʌb(ə)l] [ðə; ði] ['kwɒntəti] ; [fɔːm] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [ʃiːt] [dʒʌst] ['riːtʃɪŋ]
take of the yellow double the quantity ; form it into a sheet just reaching
拿 的 这 黄色的 双倍的 这 数量 ; 形式 它 进入 一个 床单 只是 到达
[ə'raʊnd] [ðə; ði] ['tʃɒklət] ;
around the chocolate ;
大约 这 巧克力 ;

取两倍量的黄色面糊；将其擀成薄片，刚好能包住巧克力；

[ðen] [pʊt] [ə; eɪ] [griːn] [ʃiːt] [ə'raʊnd] [ðɪs] ,
then put a green sheet around this ,
然后 放 一个 绿色的 床单 大约 这 ,

然后在上面盖上一层绿布，

[ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði][hændz][rəʊl][ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ['ɪntuː][ə; eɪ] [strɪp] [wʌn] [ɪntʃ] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)] ,
and with the hands roll it out into a strip one inch in diameter ,
和 和 这 双手 卷 它 出去 进入 一个 条 一 英寸 在 直径 ,

用手将其擀成直径一英寸的条状，

[ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [twelv] ['ɪntʃɪz] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] ; [leɪ] [ðiːz] [ɒn] [ʃiːts] [ɒv; əv][tɪn] ,
and cut them into pieces about twelve inches in length ; lay these on sheets of tin ,
和 切 他们 进入 件 关于 十二 英寸 在 长度 ; 躺 这些 在 纸张 的 锡 ,

将它们切成约十二英寸长的段；将这些段放在锡片上，

[ɔː(r)][ə; eɪ] [treɪ] , [tuː; tə]['hɑːd(ə)n][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ; [wen] [fɜːm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kiːp] [ðeə(r)] [ʃeɪp] ,
or a tray , to harden a little ; when firm enough to keep their shape ,
或者 一个 托盘 , 到 硬化 一个 小的 ; 什么时候 公司 足够的 到 保持 他们的 形状 ,

或者放在托盘上，稍微硬化一下；当足够坚硬以保持形状时，

[pɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] [ɒn][ə; eɪ][slæb] ; [rəʊl][ə; eɪ][strɪp][ɪn][ðə; ði] ['sɪrəp] ,
pour a little simple syrup on a slab ; roll a strip in the syrup ,
倒 一个 小的 简单的 糖浆 在 一个 板 ; 卷 一个 条 在 这 糖浆 ,

在木板上淋少许糖浆；将一条面包条在糖浆中滚一滚，

[ðen] [ə'gen] [ɪn] ['eni] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kʌləd] [nʌts] , [ænd; ənd] [leɪ] [ə'saɪd] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [nʌts] [əd'hɪə(r)] [-]
then again in any of the colored nuts , and lay aside until the nuts adhere [82]
然后 再次 在 任何 的 这 有色 坚果 , 和 躺 旁边 直到 这 坚果 粘着 [-]

然后再次在任何有颜色的坚果中，放置一旁，直到坚果粘在一起[82]

['fɜːmli] [tuː; tə][ðə; ði] [kriːm] ; [ðen] [kʌt]['ɪntuː] ['piːsɪz] [daɪ'ægənəli] , [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] ;
firmly to the Cream ; then cut into pieces diagonally , about one inch in length ;
牢牢 到 这 奶油 ; 然后 切 进入 件 对角线 , 关于 一 英寸 在 长度 ;

用力将奶油粘牢；然后斜切成约一英寸长的块；

[prə'siːd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [wɪð] [ɔːl][ðə; ði] [kriːm] , ['fɔːmɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][rəʊlz] ,
proceed in the same way with all the Cream , forming it into rolls ,
继续 在 这 相同的 方式 和 全部 这 奶油 , 成型 它 进入 卷 ,

用同样的方法处理所有奶油，将其卷成卷状。

[kəm'baɪnɪŋ] [sʌtʃ] [k'ʌləz] [æz; əz][suːt][ðə; ði] [teɪst] ,
combining such colors as suit the taste ,
结合 这样的 颜色 作为 套装 这 品尝 ,

根据口味搭配这些颜色，

[ænd; ənd] ['rəʊlɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] ['dɪfrənt] ['kʌləd] [nʌts] [ænd; ənd] [ˌkɒmbɪ'neɪʃnz] [ɒv; əv] [nʌts] ;
and rolling them in the different colored nuts and combinations of nuts ;
和 滚动 他们 在 这 不同的 有色 坚果 和 组合 的 坚果 ;

然后将它们裹上不同颜色和不同组合的坚果；

[rəʊl][sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][strɪps] [ɪn] ['meltɪd] ['tʃɒklət] , [ðen] [ə'gen] [ɪn][ðə; ði] [nʌts] ;
roll some of the strips in melted chocolate , then again in the nuts ;
卷 一些 的 这 条状物 在 融化 巧克力 , 然后 再次 在 这 坚果 ;

将部分面条裹上融化的巧克力，然后再裹上坚果；

[ðiːz] [gʊdz] [ɑː(r); ə(r)] [ʌn'iːkwəld] [fɔː(r); fə(r)] ['dresɪŋ] ['fænsi]['bɒksɪz] .
these goods are unequalled for dressing fancy boxes .
这些 商品 是 无与伦比 为了 敷料 想要 盒子 .

这些商品是装饰精美礼盒的绝佳之选。

['eɪkɔːn] ['bɔnbɔnz] .
ACORN BONBONS .
橡子 糖果 .

橡子糖果。

['kʌlə(r)][ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ɑːmənd] [peɪst] [ə; eɪ] [braɪt] [griːn] , [ænd; ənd][rəʊl] [aʊt] ['ɪntuː] [strɪps] ;
Color a number of pounds of Almond Paste a bright green , and roll out into strips ;
颜色 一个 数字 的 磅 的 杏仁 粘贴 一个 明亮的 绿色的 , 和 卷 出去 进入 条状物 ;

将若干磅杏仁膏染成亮绿色，然后擀成条状；

[kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['iːkwəl][saɪz] ; [ðen] [fɔːm] ['ɪntuː] [raʊnd] [drɒps] ,
cut into pieces of equal size ; then form into round drops ,
切 进入 件 的 平等的 尺寸 ; 然后 形式 进入 圆形的 滴 ,

切成大小均匀的小块；然后捏成圆形水滴状。

['hævɪŋ] [wʌn][end] [ʃeɪpt] ['pɔɪntɪd] [laɪk] [æn; ən]['eɪkɔːn] ; [wen] [ɔːl][ðə; ði] [peɪst] [ɪz] [fɔːmd] [ɪn] [ðɪs] [wei] ,
having one end shaped pointed like an Acorn ; when all the paste is formed in this way ,
拥有 一 结尾 形状 尖 喜欢 一个 橡子 ; 什么时候 全部 这 粘贴 是 形成 在 这 方式 ,

一端呈橡子状尖尖的；当所有糊状物都以这种方式成型时，

[prɪ'peə(r)][ə; eɪ] ['tʃɒklət] ['fɒndənt] , [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['dɪpɪŋ] ['tʃɒklət] ['bɔnbɔnz] .
prepare a Chocolate Fondant , same as for dipping Chocolate Bonbons .
准备 一个 巧克力 翻糖 , 相同的 作为 为了 浸渍 巧克力 糖果 .

准备巧克力熔岩，方法与蘸巧克力糖果的方法相同。

[sɪv] [ə; eɪ]['kwɒntəti][ɒv; əv][ə; eɪ]['ʃʊgə(r)] , [rɪ'zɜ˞vɪŋ] ['əʊnli][ðə; ði] [lɑːdʒ] [braɪt] ['krɪstlz] ; [pʊt] [ðɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ][pæn] ;
Sieve a quantity of A Sugar , reserving only the large bright crystals ; put this into a pan ;
筛 一个 数量 的 一个 糖 , 预订 仅有的 这 大的 明亮的 晶体 ; 放 这 进入 一个 平底锅 ;

将一定量的A级糖过筛，只留下大的明亮晶体；将其放入锅中；

[naʊ] , [teɪk] [æn; ən]['eɪkɔːn][ɪn][ðə; ði][hænd][ænd; ənd][dɪp][ðə; ði] [blʌnt] [end][ɪn][ðə; ði] ['fɒndənt] ;
now , take an Acorn in the hand and dip the blunt end in the Fondant ;
现在 , 拿 一个 橡子 在 这 手 和 蘸 这 钝 结尾 在 这 翻糖 ;

现在，拿起一颗橡子，将钝端蘸上糖霜；

[ðen] [stænd][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , ['tʃɒklət] [end] [daʊn] ,
then stand it in the Sugar , Chocolate end down ,
然后 站立 它 在 这 糖 , 巧克力 结尾 向下 ,

然后把它放在糖罐里，巧克力一端朝下。

[səʊ][ɒn] ['draɪɪŋ] [smɔːl] ['krɪstlz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [wɪl] [biː; bi] [əd'hɪərɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][kæp] ;
so on drying small crystals of Sugar will be adhering to the cap ;
所以 在 烘干 小的 晶体 的 糖 将要 是 粘附 到 这 帽 ;

因此，干燥后会有细小的糖晶体粘附在瓶盖上；

[kən'tɪnjuː] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] [tɪl] [ɔːl][ɑː(r); ə(r)] [dʌn] ; [ðen] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm][ɪn][pænz][ænd; ənd] ['krɪstəlaɪz] .
continue in this manner till all are done ; then arrange them in pans and crystallize .
继续 在 这 方式 直到 全部 是 完毕 ; 然后 安排 他们 在 平底锅 和 结晶 .

按照这种方法继续制作，直到全部完成；然后将它们放入平底锅中，进行结晶。

[fɪg] [kriːmz] .
FIG CREAMS .
如图 乳霜 .

无花果霜。

[teɪk] [griːn] [fɪgz] [prɪ'zɜːvd] ; [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] , ['liːvɪŋ] [ðem; ðəm] [kə'nektɪd] [æt; ət] [ðə; ði] [stem] ; [-]
Take green Figs preserved ; cut them into quarters , leaving them connected at the stem ; [83]
拿 绿色的 无花果 保存完好 ； 切 他们 进入 四分之一 ， 离开 他们 连接 在 这 干 ； [-]

取青无花果罐头；将其切成四瓣，但不要切断，保留果蒂连接；[83]

[naʊ] , [prɪ'peə(r)] [ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [kriːm] , ['kʌləd] [pɪŋk] , [ænd; ənd] ['fleɪvəd] ['strɔːbəri] , ['nektə(r)] [ɔː(r)] [rəʊz] ;
now , prepare a quantity of Cream , colored pink , and flavored strawberry , nectar or rose ;
现在 ， 准备 一个 数量 的 奶油 ， 有色 粉色的 ， 和 调味 草莓 ， 花蜜 或者 玫瑰 ；

现在，准备一定量的奶油，染成粉红色，并加入草莓、花蜜或玫瑰等口味；

[rəʊl] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [strɪp] , [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['iːkwəl] [saɪz] ; [fɔːm] [ðem; ðəm] [ɪn] [kəʊnz] ;
roll into a strip , cut into pieces of equal size ; form them in cones ;
卷 进入 一个 条 ， 切 进入 件 的 平等的 尺寸 ； 形式 他们 在 圆锥体 ；

擀成条状，切成大小均匀的小块；卷成圆锥形；

[pʊt] [wʌn] [ɒv; əv] [ðiːz] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [iːtʃ] [fɪg] , [ðə; ði] [beɪs] [nekst] [ðə; ði] [stem] ;
put one of these inside of each Fig , the base next the stem ;
放 一 的 这些 里面 的 每个 如图 ， 这 根据 下一个 这 干 ；

将其中一个放入每个无花果中，底部靠近茎部；

[pres] [ðə; ði] ['kwɔːtəz] [ə'genst] [ðə; ði] [kriːm] ; [ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [faɪn] [brʌʃ] [dip] [ɪn] [red] ['kʌlə(r)] ;
press the quarters against the Cream ; then with a fine brush dipped in red color ;
按 这 四分之一 反对 这 奶油 ； 然后 和 一个 美好的 刷子 浸入 在 红色的 颜色 ；

将四分之一的硬币压在奶油上；然后用蘸了红色颜料的细刷子；

[meɪk] [fɔː(r)] [straɪps] [ɒn] [iːtʃ] [wʌn] , ['stɑrtɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] [beɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɪg] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] ['kwɔːtə(r)] ,
make four stripes on each one , starting at the base of the Fig between each quarter ,
制作 四 条纹 在 每个 一 ， 开始 在 这 根据 的 这 如图 之间 每个 四分之一 ，

在每个无花果上画四条条纹，从无花果底部每四分之一处开始画，

[ænd; ənd] ['rʌnɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kriːm] ; [pleɪs] [ɪn] [pænz] [ænd; ənd] ['krɪstəlaɪz] .
and running to the point of the Cream ; place in pans and crystallize .
和 跑步 到 这 观点 的 这 奶油 ； 地方 在 平底锅 和 结晶 .

并流到奶油的尖端；放入平底锅中结晶。

['dʒeli] [rəʊlz] .
JELLY ROLLS .
果冻 卷 .

果冻卷。

[kʊk] [ə; eɪ] [stɪf] ['æp(ə)l] ['dʒeli] , ['kʌlə(r)] [red] , [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] [rəʊz] [ɔː(r)] ['eni] ['ʌðə(r)] ['fleɪvə(r)] [dɪ'zaɪəd] ;
Cook a stiff Apple Jelly , color red , and flavor rose or any other flavor desired ;
厨师 一个 僵硬的 苹果 果冻 ， 颜色 红色的 ， 和 味道 玫瑰 或者 任何 其他 味道 想要的 ；

将苹果熬制成浓稠的果冻，染成红色，并加入玫瑰或其他任何你喜欢的口味；

[spred] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [griːzd] [slæb] ,
spread it out on a greased slab ,
传播 它 出去 在 一个 涂油 板 ，

把它摊在抹了油的板子上，

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] [ʃiːt] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] [seɪm] ['θɪknəs] ,
and when cold lay it on a sheet of Cream of same thickness ,
和 什么时候 寒冷的 躺 它 在 一个 床单 的 奶油 的 相同的 厚度 ，

冷却后，将其铺在同样厚度的奶油片上。

[rəʊl] [ʌp] , [kʌt] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] ['krɪstəlaɪz] .
roll up , cut into slices and crystallize .
卷 向上 , 切 进入 切片 和 结晶 .

卷起来，切成片，然后结晶。

['ɑːmənd] [kɑːnfɪts] .
ALMOND CONFITS .
杏仁 蜜饯 .

杏仁糖。

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [həʊl] [deɪts] ;
Select a quantity of whole Dates ;
选择 一个 数量 的 所有的 日期 ;

选择一定数量的完整椰枣;

[pres] [ðə; ði] [siːd] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] [hɑːvz] ['leŋθwaɪz] ;
press the seed to one side and cut them in halves lengthwise ;
按 这 种子 到 一 边 和 切 他们 在 一半 纵向 ;

将种子压到一边，然后纵向切成两半;

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːd] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['dʒɔːdn] ['ɑːmənd] [ˌɪn'saɪd] ; [kləʊz] [tə'geðə(r)] [ə'gen] [ænd; ənd] [dɪp] [ɪn] ['meltɪd] ['fɒndənt] ,
remove the seed and put a Jordan Almond inside ; close together again and dip in melted Fondant ,
消除 这 种子 和 放 一个 约旦 杏仁 里面 ； 关闭 一起 再次 和 蘸 在 融化 翻糖 ，

取出果核，放入一颗约旦杏仁；再次合拢，然后浸入融化的翻糖中。

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] [hɑːvz] [ænd; ənd] ['krɪstəlaɪz] .
and when cold , cut them in halves and crystallize .
和 什么时候 寒冷的 ， 切 他们 在 一半 和 结晶 .

冷却后，切成两半，然后进行结晶。

[kræb] ['æplz] .
CRAB APPLES .
螃蟹 苹果 .

海棠果。

[teɪk] [ɒv; əv] [waɪt] [kriːm] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [paʊndz] ; [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [red] , ['jeləʊ] [ænd; ənd] ['tʃɒklət] ;
Take of white Cream two or three pounds ; same amount of red , yellow and chocolate ;
拿 的 白色的 奶油 二 或者 三 磅 ； 相同的 数量 的 红色的 ， 黄色的 和 巧克力 ；

取两三磅白奶油；等量的红奶油、黄奶油和巧克力奶油；

[fɔːm] [ðiːz] ['ɪntuː] [strɪps] ['traɪæŋg(ə)l] [ɪn] [ʃeɪp] ; [pleɪs] [-]
form these into strips triangle in shape ; place [84]
形式 这些 进入 条状物 三角形 在 形状 ； 地方 [-]

将这些卷成三角形的条状；放置[84]

[ðem; ðəm] [tə'geðə(r)]
them together
他们 一起

他们一起

[ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [wei] [æz; əz] [tuː; tə] [fɔːm] [ə; eɪ] [raʊnd] [rəʊl] ; [naʊ] ,
in such a way as to form a Round Roll ; now ,
在 这样的 一个 方式 作为 到 形式 一个 圆形的 卷 ； 现在 ，

以形成圆形卷的方式；现在，

[wɪð] [ðə; ði] [hændz] [rəʊl] [aʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [strɪp] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [ɪn] [daɪ'æmɪtə(r)] ,
with the hands roll out into a strip about one inch in diameter ,
和 这 双手 卷 出去 进入 一个 条 关于 一 英寸 在 直径 ，

用双手将面条擀成直径约一英寸的条状，

[ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['iːkwəl] [saɪz] ; [rəʊl] [ə'gen] ['ɪntuː] [bɔːlz] ;
and cut into pieces of equal size ; roll again into balls ;
和 切 进入 件 的 平等的 尺寸 ； 卷 再次 进入 球 ；

切成大小均匀的小块；再揉成球状；

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [stɪk] [meɪk] [ˌɪnden'teɪʃnz] [ɒn] [ðə; ði] [tuː] [endz] [ɒv; əv] [iːtʃ] ;
then with a sharp stick make indentations on the two ends of each ;
然后 和 一个 锋利的 戳 制作 缩进 在 这 二 结束 的 每个 ；

然后用尖棍在每根木棍的两端各压出一个凹痕；

[ə'reɪndʒ] [ɪn][pænz][ænd; ənd] ['krɪstəlaɪz] .
arrange in pans and crystallize .
安排 在 平底锅 和 结晶 .

放入烤盘中，使其结晶。

['paɪnæp(ə)l] [kriːmz] .
PINEAPPLE CREAMS .
菠萝 乳霜 .

菠萝奶油。

[kʌt] [ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['paɪnæp(ə)l]['ɪntuː] [smɔːl] , ['nærəʊ] [strɪps] ;
Cut a quantity of Pineapple into small , narrow strips ;
切 一个 数量 的 菠萝 进入 小的 , 狭窄的 条状物 ;

将一定量的菠萝切成细长的条状；

[rəʊl] [aʊt] [wɪð] [ə; eɪ] ['rəʊlɪŋ] - [pɪn][ə; eɪ] [ʃiːt] [ɒv; əv] [kriːm] [kwaɪt] [θɪn] ; ['eni]['kʌlə(r)] ,
roll out with a rolling - pin a sheet of Cream quite thin ; any color ,
卷 出去 和 一个 滚动 - 别针 一个 床单 的 奶油 相当 薄的 ; 任何 颜色 ,

用擀面杖将奶油擀成很薄的一张；任何颜色都可以。

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ][tɪn] [tjuːb] [wʌn] [ɪntʃ] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)] , [kʌt] [ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [keɪks] ;
and with a tin tube one inch in diameter , cut a number of cakes ;
和 和 一个 锡 管子 一 英寸 在 直径 , 切 一个 数字 的 蛋糕 ;

用直径一英寸的锡管切出若干个蛋糕；

[leɪ] [ə; eɪ] [strɪp] [ɒv; əv]['paɪnæp(ə)l][ɒn] [iːtʃ] [keɪk] , [ænd; ənd][fəʊld] [tuː] [saɪdz] [tə'geðə(r)] ['əʊvə(r)][ðə; ði]
lay a strip of Pineapple on each cake , and fold two sides together over the
躺 一个 条 的 菠萝 在 每个 蛋糕 , 和 折叠 二 侧面 一起 超过 这
[strɪps] .
strips .
条状物 .

在每块蛋糕上放一条菠萝片，然后将蛋糕的两边折叠起来盖住菠萝片。

[ə; eɪ] ['veri] [smɔːl] ['rɪbən] [meɪ] [biː; bi] [taɪd] [ə'raʊnd] [ðɪs] [ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [tuː; tə]['krɪst(ə)l] .
A very small ribbon may be tied around this and then put to crystal .
一个 非常 小的 丝带 可能 是 系 大约 这 和 然后 放 到 水晶 .

可以在上面系一条很细的丝带，然后把它放在水晶上。

[ə; eɪ] [greɪt] ['meni] [mɔː(r)]['fænsi][hænd] - [meɪd] [dɪ'zaɪnz] [mait] [biː; bi] ['menʃ(ə)nd] ,
A great many more fancy hand - made designs might be mentioned ,
一个 伟大的 许多 更多的 想要 手 - 制成 设计 可能 是 提及 ,

还有许多其他精美的手工设计可以提及，

[bʌt; bət][ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [ə'maʊnt] [hæv; həv] [biːn] [ɔːl'redi] [nemd] [tuː; tə] [gɪv] ['eni] [wʌn][æn; ən][aɪ'dɪə]
but a sufficient amount have been already named to give any one an idea
但 一个 充足的 数量 有 到过 已经 命名 到 给 任何 一 一个 主意
[ɒv; əv] [haʊ] [tuː; tə] [get] [ðem; ðəm] [ʌp] ,
of how to get them up ,
的 如何 到 得到 他们 向上 ,

但已经列举出足够多的例子，足以让任何人知道如何才能让他们站起来。

[ænd; ənd] [ɪf] , ['ɑːftə(r)] [bɪ'kʌmɪŋ] [fə'mɪliə(r)] [wɪð] [ðə; ði]['məʊdəs][ɑːpə'rændiː][æz; əz]['gɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs]
and if , after becoming familiar with the modus operandi as given in this
和 如果 , 后 成为 熟悉的 和 这 模式 操作 作为 给定 在 这
['vɒljuːm] ,
volume ,
体积 ,

如果，在熟悉了本书所述的操作方法之后，

[ðeɪ] [pə'zes] [sʌm; səm][əˌrɪdʒə'næləti] ,
they possess some originality ,
他们 具有 一些 独创性 ,

它们具有一定的原创性，

[ðeə(r)][ɪˌmædʒɪ'neɪʃ(ə)n] [wɪl] ['redɪli] [ə'sɪst] [ðem; ðəm][ɪn] [prə'djuːsɪŋ] [njuː] [dɪ'zaɪnz] [tuː; tə][ðə; ði] [ɔːl'redi]
their imagination will readily assist them in producing new designs to the already
他们的 想像力 将要 容易 协助 他们 在 生产 新的 设计 到 这 已经
[lɑːdʒ] [və'raɪəti] . [-]
large variety . [85]
大的 种类 . [-]

他们的想象力将帮助他们为已经种类繁多的设计创作出新的作品。[85]

['tʃɒklət] [wɜːk] .
CHOCOLATE WORK .
巧克力 工作 .

巧克力作品。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] ['tʃɒklət] [kriːm] [drɒps] .
HOW TO MAKE CHOCOLATE CREAM DROPS .
如何 到 制作 巧克力 奶油 滴 .

如何制作巧克力奶油糖。

[ðə; ði][fɜːst] [θɪŋ] ['niːdɪd] [ɪz][ə; eɪ] ['tʃɒklət] ['wɔːmə(r)] ; [ðɪs] [kən'sɪsts] [ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [tɪn][ɔː(r)] [ʃiːt] -
The first thing needed is a Chocolate warmer ; this consists in a large tin or sheet -
这 第一的 事物 需要 是 一个 巧克力 更温暖 ; 这 由 在 一个 大的 锡 或者 床单 -
['aɪən][pæn] ,
iron pan ,
铁 平底锅 ,

首先需要的是巧克力保温器；它可以是一个大的锡罐或铁皮平底锅，

[ˌɪn'saɪd][ɒv; əv] [wɪtʃ] [ɪz][ə; eɪ][smɔːlə(r)][wʌn] [ə'reɪndʒd] [səʊ]['wɔːtə(r)][kæn; kən]['sɜːkjəleɪt] [bɪ'twiːn]
inside of which is a smaller one arranged so water can circulate between
里面 的 哪个 是 一个 较小的 一 安排 所以 水 能 流通 之间
[ðem; ðəm] ;
them ;
他们 ;

其内部还有一个较小的腔室，其布置方式使得水可以在它们之间循环；

[set] [ðɪs] [pæn][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [brɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ;
set this pan on the fire , and bring the water to a boil ;
放 这 平底锅 在 这 火 , 和 带来 这 水 到 一个 熬 ;

把这个锅放在火上，把水烧开；

[set] [ɒf] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː][ðə; ði]['wɔːmə(r)] ['eni] ['kwɒntəti] [dɪ'zaɪəd] [ɒv; əv] [swiːt] ['tʃɒklət] ,
set off and put into the warmer any quantity desired of sweet Chocolate ,
放 离开 和 放 进入 这 更温暖 任何 数量 想要的 的 甜的 巧克力 ,

将适量的甜巧克力放入保温器中，

['hævɪŋ] ['paʊndɪd] [ˌaɪ 'tiː] [faɪn] , [səʊ][æz; əz][tuː; tə] [melt] ['redɪli] ; [stɜː(r)] ['θʌrəli] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd]
having pounded it fine , so as to melt readily ; stir thoroughly until dissolved
拥有 猛击 它 美好的 , 所以 作为 到 熔化 容易 ; 搅拌 彻底 直到 溶解
['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] [peɪst] ;
into a thin paste ;
进入 一个 薄的 粘贴 ;

将其捣成细粉，使其容易融化；充分搅拌至溶解成稀糊状；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [graʊnd] ['sɪnəmən] ; [naʊ] , ['hævɪŋ] [prɪ'peəd] [ðə; ði] [drɒps] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪpɪŋ] ,
add a little ground cinnamon ; now , having prepared the drops for dipping ,
添加 一个 小的 地面 肉桂 ; 现在 , 拥有 准备 这 滴 为了 浸渍 ,
[ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] , [vɪz] . :
in the following manner , viz . :
在 这 下列的 方式 , 即 . :

加入少许肉桂粉；现在，按以下方式准备好蘸料滴：

[rəʊl] [aʊt] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [kriːm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [strɪp] ;
Roll out a piece of Cream into a strip ;
卷 出去 一个 片 的 奶油 进入 一个 条 ;

将一块奶油擀成条状;

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['iːkwəl] [saɪz] ; [rəʊl] [ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] ['ɪntuː] [bɔːlz] ;
then with a knife cut it into pieces of equal size ; roll it again into balls ;
然后 和 一个 刀 切 它 进入 件 的 平等的 尺寸 ; 卷 它 再次 进入 球 ;

然后用刀将其切成大小均匀的小块;再将其揉成球状;

[leɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [treɪz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv] [draɪd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [səʊ] [ðeɪ] [wɪl] [kiːp] [ðeə(r)] [ʃeɪp] ;
lay them in trays until they have dried a little , so they will keep their shape ;
躺 他们 在 托盘 直到 他们 有 干燥 一个 小的 , 所以 他们 将要 保持 他们的 形状 ;

将它们放在托盘中,待其稍微干燥后,即可保持形状;

[ðen] [pɔː(r)] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['tʃɒklət] [ɒn] [ðə; ði] [wɔːm] [slæb] ([ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ə; eɪ] [smɔːl] ['mɑːb(ə)l] [slæb] ,
then pour a cup of melted Chocolate on the warm slab (this should be a small marble slab ,
然后 倒 一个 杯子 的 融化 巧克力 在 这 温暖的 板 (这 应该 是 一个 小的 大理石 板 ,

然后将一杯融化的巧克力倒在温热的石板上(这应该是一块小的大理石板,

[set] [ɪn] [ə; eɪ] [freɪm] , ['hævɪŋ] [æn; ən] [ɔɪl] [ɔː(r)] [gæs] [stəʊv] , [ɔː(r)] [ə; eɪ] [fjuː] [gæs] [dʒets] ['ʌndə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ;
set in a frame , having an oil or gas stove , or a few gas jets under it ;
放 在 一个 框架 , 拥有 一个 油 或者 气体 火炉 , 或者 一个 很少 气体 喷气式飞机 在下面 它 ;

安装在框架内,下方装有油炉或煤气炉,或几个煤气喷嘴;

[hiːt] [ðɪs] [slæb] [blʌd] [wɔːm]) ; [θrəʊ] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] [ðiːz] [kriːm] [bɔːlz] ;
heat this slab blood warm) ; throw into it a number of these Cream Balls ;
热 这 板 血 温暖的) ; 扔 进入 它 一个 数字 的 这些 奶油 球 ;

将此石板加热至血液温热);将若干奶油球放入其中;

[wɜːk] [ðem; ðəm] [ə'raʊnd] [ɪn] [ðə; ði] [-]
work them around in the [86]
工作 他们 大约 在 这 [-]

在[86]中围绕它们进行操作

['tʃɒklət] [ʌn'tɪl] ['kəʊtɪd] ;
Chocolate until coated ;
巧克力 直到 涂层 ;

巧克力直至裹上;

[ðen] [drɒp] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [hænd] [wɪð] [ðə; ði] ['fɔːfɪŋgə(r)] [ænd; ənd] [θʌm] [ɒn] [ʃiːts] [ɒv; əv] [tɪn] ['kʌvəd] [wɪð] [wæks] ['peɪpə(r)] ;
then drop them from the hand with the forefinger and thumb on sheets of tin covered with wax paper ;
然后 降低 他们 从 这 手 和 这 食指 和 拇指 在 纸张 的 锡 涵盖 和 蜡 纸 ;

然后将它们从手中用食指和拇指放到铺有蜡纸的锡片上;

[set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['tʃɒklət] ['hɑːd(ə)n] ; [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ðen] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] ;
set them in a cool place until the Chocolate hardens ; they are then ready for use ;
放 他们 在 一个 凉爽的 地方 直到 这 巧克力 硬化 ; 他们 是 然后 准备好 为了 使用 ;

将它们放在阴凉处,直到巧克力变硬;然后就可以使用了;

[ɪn] ['sʌmə(r)] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [pʊt] ['ɪntuː] [æn; ən] [aɪs] [tʃest] [ʌn'tɪl] ['hɑːd(ə)nd] .
in summer they should be put into an ice chest until hardened .
在 夏天 他们 应该 是 放 进入 一个 冰 胸部 直到 硬化 .

夏天的时候应该把它们放在冰柜里直到变硬。

[ə'nʌðə(r)] [wei] [tuː; tə][prɪ'peə(r)][ðə; ði] [kriːm] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪpɪŋ] ,

Another way to prepare the Cream for dipping ,

其他 方式 到 准备 这 奶油 为了 浸渍 ,

另一种制备蘸酱用奶油的方法，

[ɪz][tuː; tə] [dɪ'zɒlv] [ə; eɪ] [fjuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['bɒnbɒnz] ;

is to dissolve a few pounds of Cream in the same manner as for Bonbons ;

是 到 溶解 一个 很少 磅 的 奶油 在 这 相同的 方式 作为 为了 糖果 ;

就是将几磅奶油以制作糖果的方式溶解；

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] ['fʌn(ə)l] [rʌn] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [stɑːtʃ] [prɪnts] ;

then with a funnel run it into starch prints ;

然后 和 一个 漏斗 跑步 它 进入 淀粉 印刷 ;

然后通过漏斗将其倒入淀粉印版中；

[ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪl] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [stɑːtʃ] , [dʌst] [ænd; ənd] [dip] [æz; əz][bɪ'fɔː(r)] .

in a little while they may be removed from the starch , dusted and dipped as before .

在 一个 小的 尽管 他们 可能 是 已移除 从 这 淀粉 , 掸去灰尘 和 浸入 作为 前 .

过一会儿就可以把它们从淀粉中取出，像以前一样撒上淀粉，蘸上淀粉。

[ɪn] [ðɪs] [seɪm] ['mɪkstʃə(r)] [meɪ] [biː; bi] [dip] [drɒps] [meɪd] [frɒm; frəm] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)][ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [wei] :

In this same mixture may be dipped drops made from powdered Sugar in the following way :

在 这 相同的 混合物 可能 是 浸入 滴 制成 从 粉末状 糖 在 这 下列的 方式 :

可以将用糖粉制成的滴状物按以下方式滴入上述混合物中：

[greɪt] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd]['raɪn][ɒv; əv][ə; eɪ][fjuː] ['lemənz] , [ænd; ənd] ['hævɪŋ] [fɔːmd] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)]['ɪntuː] [ə; eɪ][kəʊn] ,

Grate the outside rine of a few Lemons , and having formed the Sugar into a cone ,

格特 这 外部 林恩 的 一个 很少 柠檬 , 和 拥有 形成 这 糖 进入 一个 锥体 ,

将几个柠檬的外层磨碎，然后将糖捏成圆锥形，

['hɒləʊ] [aʊt] [ðə; ði][tɒp] ; [pɔː(r)]['ɪntuː] [ðɪs] [ðə; ði][dʒuːs] [skwiːzd] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['lemənz] ,

hollow out the top ; pour into this the juice squeezed from the Lemons ,

空洞的 出去 这 顶部 ; 倒 进入 这 这 汁 挤压 从 这 柠檬 ,

将顶部挖空；将挤出的柠檬汁倒入其中，

[tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði]['raɪn] , [ænd; ənd] [wɜːk] [ɔːl]['ɪntuː][ə; eɪ] [kriːm] ;

together with the rine , and work all into a Cream ;

一起 和 这 林恩 , 和 工作 全部 进入 一个 奶油 ;

与盐一起，全部揉成奶油状；

[duː; də][ðə; ði] [seɪm] [wɪð] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [wɪð] ['eni] [kaɪnd][ɒv; əv] [fruːt] [dʒuːs] ;

do the same with Oranges and with any kind of Fruit juice ;

做 这 相同的 和 橙子 和 和 任何 种类 的 水果 汁 ;

对橙子和任何种类的果汁也这样做；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['sɪtrɪk]['æsɪd] [dɪ'zɒlvd] [ɪn]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [brɪŋ] [aʊt][ðə; ði][fruːt]['fleɪvə(r)] ;

add a little Citric Acid dissolved in water to bring out the Fruit flavor ;

添加 一个 小的 柠檬酸 酸 溶解 在 水 到 带来 出去 这 水果 味道 ;

加入少量溶于水的柠檬酸，以增强水果风味；

[ˈɔːlsəʊ] , [dɪp] [ɪn] [ðɪs] [ˈmɪkstʃə(r)] [ˈrəʊstɪd] [ˈɑːməndz] , [ˈnuːɡɑː] [kʌt] [ˈɪntuː] [smɔːl] [skˈweəz] , [ˌmɑːʃˈmæləʊ]
also , dip in this mixture roasted Almonds , Nougat cut into small squares , Marshmallow
还 , 蘸 在 这 混合物 烤 杏仁 , 牛轧糖 切 进入 小的 正方形 , 棉花糖
[drɒps] ,
Drops ,
滴 ,

此外，还可以将烤杏仁、切成小方块的牛轧糖和棉花糖块蘸入这种混合物中。

[ˈkəʊkəˌnʌt] [peɪst] , [pleɪn] [ˈfɒndənt] [skˈweəz] , [ˈpleɪsɪŋ] [æn; ən] [ˈɪŋɡlɪʃ] [ˈwɔːlnʌt] [hɑːf] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] .
Cocoanut Paste , plain Fondant squares , placing an English Walnut half on the top .
椰子 粘贴 , 清楚的 翻糖 正方形 , 放置 一个 英语 核桃 一半 在 这 顶部 .

椰子酱，原味翻糖方块，顶部放半颗英国核桃。

[tuː; tə] [meɪk] [swiːt] [ˈtʃɒklət] [frɒm; frəm] [pleɪn] .
TO MAKE SWEET CHOCOLATE FROM PLAIN .
到 制作 甜的 巧克力 从 清楚的 .

用普通巧克力制作甜巧克力。

[melt] [ɪn] [ðə; ði] [ˈtʃɒklət] [ˈwɔːmə(r)] [ˈeni] [ˈnʌmbə(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [ˈkəʊkəʊ] [peɪst] ; [wen] [dɪˈzɒlvd]
Melt in the Chocolate warmer any number pounds of Cocoa Paste ; when dissolved
熔化 在 这 巧克力 更温暖 任何 数字 磅 的 可可 粘贴 ; 什么时候 溶解
[stɜː(r)] [ˈɪntuː] [-]
stir into [87]
搅拌 进入 [-]

在巧克力加热器中融化任意磅数的可可糊；溶解后搅拌到[87]

[ˌaɪ ˈtiː] [wʌn] [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [faɪn] [ˈʃʊɡə(r)] [dʌst] [tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈkəʊkəʊ] [peɪst] .
it one half pound of fine Sugar dust to each pound of Cocoa Paste .
它 一 一半 磅 的 美好的 糖 灰尘 到 每个 磅 的 可可 粘贴 .

每磅可可糊中加入半磅细糖粉。

[pɹˈeɪlaɪnz] .
PRALINES .
果仁糖 .

果仁糖。

[kʊk] [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [ˈʃʊɡə(r)] , [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ˈtɑːtə(r)] ,
Cook four pounds of Sugar , small spoon of cream tartar ,
厨师 四 磅 的 糖 , 小的 勺子 的 奶油 鞑靼 ,

将四磅糖、一小勺塔塔粉一起煮沸。

[wʌn] [kwɔːt] [rɪtʃ] [kriːm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [ˈveri] [sɒft] [bɔːl] ;
one quart rich Cream to a very soft ball ;
一 夸脱 富有的 奶油 到 一个 非常 柔软的 球 ;

将一夸脱浓奶油揉成一个非常柔软的球；

[set] [ɒf] [ænd; ənd] [wɜːk] [ðə; ði] [ˈʃʊɡə(r)] [ɒn] [ðə; ði] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈbeɪs(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [ˈwʊdn]
set off and work the Sugar on the sides of the basin with a small wooden
放 离开 和 工作 这 糖 在 这 侧面 的 这 盆地 和 一个 小的 木制的
[ˈspætʃələ] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [tɜːnz] [ˈklaʊdi] ;
spatula until it turns cloudy ;
抹刀 直到 它 转弯 多云 ;

用小木铲将糖在盆壁上搅动，直到糖变浑浊；

[wɜːk] [ðɪs] [klaʊd] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈbɒdi] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈʃʊɡə(r)] ,
work this cloud into the body of the Sugar ,
工作 这 云 进入 这 身体 的 这 糖 ,

将这团云融入糖的本体中，

[ænd; ənd][səʊ][ɒn][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][ə; eɪ] ['waɪtɪʃ] [ə'pɪərəns] [θruː'aʊt] ; [ðen] , [wɪð] [ə; eɪ]

and so on until it has a whitish appearance throughout ; then , with a

和 所以 在 直到 它 有 一个 白色 外貌 自始至终 ; 然后 , 和 一个

['fʌn(ə)l] ,

funnel ,

漏斗 ,

如此反复，直到通体呈现白色；然后，用漏斗，

[rʌn] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [stɑːtʃ] [prɪnts] ; [ɪn][ə; eɪ] [fjuː] ['aʊəz] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi]['teɪkən] [aʊt] ,

run it into starch prints ; in a few hours they may be taken out ,

跑步 它 进入 淀粉 印刷 ; 在 一个 很少 小时 他们 可能 是 已采取 出去 ,

把它倒入淀粉浆糊中；几个小时后就可以取出来了。

[dʌst] [ænd; ənd] [dip] [ɪn] ['meltɪd] ['tʃɒklət] , [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz] ['bɒnbɒnz] , [wɪð]

dusted and dipped in melted Chocolate , in the same manner as Bonbons , with

掸去灰尘 和 浸入 在 融化 巧克力 , 在 这 相同的 方式 作为 糖果 , 和

[ə; eɪ]['waɪə(r)] ['leɪdl] ,

a wire ladle ,

一个 金属丝 勺子 ,

用铁丝勺蘸上融化的巧克力，像制作巧克力糖果一样，将巧克力粉撒在上面。

['drɒpɪŋ] [ðem; ðəm][ɒn] [ʃiːts] [ɒv; əv][tɪn] ['kʌvəd] [wɪð] [wæks]['peɪpə(r)] ; [meɪk] [ðem; ðəm][ɪn] [və'nɪlə]

dropping them on sheets of tin covered with wax paper ; make them in Vanilla

下降 他们 在 纸张 的 锡 涵盖 和 蜡 纸 ; 制作 他们 在 香草

,

,

,

将它们放在铺有蜡纸的锡板上；用香草口味制作。

['strɔːbəri] , ['nektə(r)] , ['lemən] , ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] ['kɒfi] .

Strawberry , Nectar , Lemon , Orange and Coffee .

草莓 , 花蜜 , 柠檬 , 橙子 和 咖啡 .

草莓、花蜜、柠檬、橙子和咖啡。

[tuː; tə] [meɪk] ['kɒfi] , [teɪk] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [best] [graʊnd] ['kɒfi] [tuː; tə][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)]

To make Coffee , take one - half pound best ground Coffee to one quart of water

到 制作 咖啡 , 拿 一 - 一半 磅 最好的 地面 咖啡 到 一 夸脱 的 水

;

;

;

要冲泡咖啡，取半磅优质研磨咖啡粉，加入一夸脱水；

[set][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ; [set] [ɒf] [ænd; ənd][let] ['sɪmə(r)] [ə; eɪ] [fjuː]

set on the fire and bring to a boil ; set off and let simmer a few

放 在 这 火 和 带来 到 一个 熬 ; 放 离开 和 让 煨 一个 很少

['məʊmənts] ;

moments ;

时刻 ;

开火煮沸；关火后小火慢炖片刻；

[ðen] [streɪn] , [ænd; ənd][juːz] [ðɪs] ['lɪkwɪd][tuː; tə] [kʊk] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [wɪð] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [kriːm] ,

then strain , and use this liquid to cook the Sugar with instead of Cream ,

然后 拉紧 , 和 使用 这 液体 到 厨师 这 糖 和 反而 的 奶油 ,

然后过滤，用过滤后的液体代替奶油来煮糖。

[ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ; ['eni] [kaɪnd] [ɒv; əv]['dʒeli] [meɪ] [biː; bi] [dip] [ɪn] ['tʃɒklət] , [ænd; ənd]

and finish as before ; any kind of Jelly may be dipped in Chocolate , and

和 结束 作为 前 ; 任何 种类 的 果冻 可能 是 浸入 在 巧克力 , 和

[ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] .

are very nice .

是 非常 好的 .

最后照之前的步骤完成；任何种类的果冻都可以蘸巧克力，味道都非常好。

[tuː; tə] [θɪn] ['tʃɒklət] [wen] [tuː] [θɪk] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪpɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['kəʊkəʊ]['bʌtə(r)] ,
To thin Chocolate when too thick for dipping , add a little Cocoa Butter ,
到 薄的 巧克力 什么时候 也 厚的 为了 浸渍 ， 添加 一个 小的 可可 黄油 ，
如果巧克力太稠不适合蘸取，可以加入少许可可脂稀释。

[reɪp] [siːd] [ɔɪl] [ɔː(r)] [freʃ] ['meltɪd] ['suːɪt; 'sjuːɪt] .
Rape Seed Oil or fresh melted Suet .
强奸 种子 油 或者 新鲜的 融化 羊脂 .
菜籽油或新鲜融化的牛油。

[tuː; tə] ['θɪkən] [wen] [tuː] [θɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [faɪn] ['ʃʊgə(r)] [dʌst] .
To thicken when too thin , add fine Sugar dust .
到 加厚 什么时候 也 薄的 ， 添加 美好的 糖 灰尘 .
如果太稀，可以加入细糖粉增稠。

['tʃɒklət] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪpɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] ['fleɪvəd] [-]
Chocolate for dipping can be flavored [88]
巧克力 为了 浸渍 能 是 调味 [-]
蘸酱用巧克力可以添加各种口味[88]

[wɪð] [və'nɪlə] ['ʃʊgə(r)] , [graʊnd] ['sɪnəmən] , [kləʊvz] , ['ɔːlspaɪs] [ɔː(r)] [meɪs] .
with vanilla sugar , ground cinnamon , cloves , allspice or mace .
和 香草 糖 ， 地面 肉桂 ， 丁香 ， 多香果 或者 锤 .
加入香草糖、肉桂粉、丁香、多香果或肉豆蔻。

['vɑːnɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɒklət] [wɜːk] .
VARNISH FOR CHOCOLATE WORK .
漆 为了 巧克力 工作 .
巧克力工艺用清漆。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [glɑːs] [dʒɑː(r)][ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [gʌm] [ʃə'læk; 'ʃelæk] ; [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [ɪ'nʌf]
Place in a glass jar a quantity of Gum Shellac ; pour over it enough
地方 在 一个 玻璃 罐 一个 数量 的 胶 虫胶 ； 倒 超过 它 足够的
['ælkəhɒl][tuː; tə]['kʌvə(r)] ;
Alcohol to cover ;
酒精 到 覆盖 ；
将一定量的虫胶放入玻璃罐中；倒入足够的酒精将其覆盖；

[let] [rɪ'meɪn] [tɪl] [nekst] [deɪ] ; [wen] ['redi] [tuː; tə][juːz] , [pɔː(r)] [aʊt] [ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɪn][ə; eɪ]['ves(ə)l] ;
let remain till next day ; when ready to use , pour out a quantity in a vessel ;
让 保持 直到 下一个 天 ； 什么时候 准备好 到 使用 ， 倒 出去 一个 数量 在 一个 血管 ；
静置至次日；待用时，取适量倒入容器中；

[ˌeɪ diː 'diː]['ælkəhɒl] [ʌn'tɪl] [ɒv; əv][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] ['vɑːnɪʃ] , [ðen] [ə'plai] [wɪð] [ə; eɪ] [brʌʃ] .
add Alcohol until of the consistency of varnish , then apply with a brush .
添加 酒精 直到 的 这 一致性 的 漆 ， 然后 申请 和 一个 刷子 .
加入酒精直至达到清漆的稠度，然后用刷子涂抹。

['æp(ə)l] ['dʒeli] .
APPLE JELLY .
苹果 果冻 .
苹果果冻。

[teɪk] ['eni] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [swiːt] ['æplz] ; [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː]['slaɪsɪz] ,
Take any quantity of Sweet Apples ; cut them into slices ,
拿 任何 数量 的 甜的 苹果 ； 切 他们 进入 切片 ，
取适量甜苹果，切成片，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] [wɪð] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)] ;
and put them into a basin with enough water to cover ;
和 放 他们 进入 一个 盆地 和 足够的 水 到 覆盖 ；
将它们放入盆中，加水至没过它们；

[set] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] [sɒft] ; [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] ;
set on the fire and cook until quite soft ; remove and rub through a fine sieve ;
放 在 这 火 和 厨师 直到 相当 柔软的 ; 消除 和 擦 通过 一个 美好的 筛 ;

放在火上煮至完全软烂；取出后用细筛过滤；

[naʊ] , [ɪf] ['wɪʃɪŋ] [tuː; tə] [rʌn] [ðɪs] [ɪn] [stɑːtʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪpɪŋ] ,
now , if wishing to run this in starch for dipping ,
现在 , 如果 祝 到 跑步 这 在 淀粉 为了 浸渍 ,

如果想用淀粉水浸泡后蘸着吃，

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ðɪs] [pʌlp] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [dɪ'zɒlvd] [ˌdʒelə'tiːn] ;
add to one quart of this pulp one ounce of dissolved Gelatine ;
添加 到 一 夸脱 的 这 纸浆 一 盎司 的 溶解 明胶 ;

在一夸脱这种果浆中加入一盎司溶解的明胶；

[ðen] [kʊk] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [gʊd] [bɔːl] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ðɪs] [pʌlp] ;
then cook five pounds of Sugar to a Good Ball , and stir in this pulp ;
然后 厨师 五 磅 的 糖 到 一个 好的 球 , 和 搅拌 在 这 纸浆 ;

然后将五磅糖煮成浓稠的糖球，再拌入这些糖渣；

[naʊ] , [wɪð] [ə; eɪ] ['fʌn(ə)l] , [rʌn] [ɪt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stɑːtʃ] [prɪnts] ; [nekst] [deɪ] ,
now , with a funnel , run it into the starch prints ; next day ,
现在 , 和 一个 漏斗 , 跑步 它 进入 这 淀粉 印刷 ; 下一个 天 ,

现在，用漏斗将浆料倒入淀粉印版中；第二天，

['ɑːftə(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [stɑːtʃ] [ænd; ənd] ['dʌstɪŋ] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə] [dɪp] ;
after removing them from the starch and dusting , they are ready to dip ;
后 移除 他们 从 这 淀粉 和 除尘 , 他们 是 准备好 到 蘸 ;

从淀粉中取出并撒上粉后，就可以蘸酱了；

[bʌt; bət] [ɪf] [ə; eɪ] [stɪf] ['dʒeli] [ɪz] ['wɒntɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['dʒeli] [rəʊlz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
but if a stiff Jelly is wanted for Jelly Rolls , etc . ,
但 如果 一个 僵硬的 果冻 是 通缉 为了 果冻 卷 , ETC . ,

但如果想要制作果冻卷等食物，需要质地较硬的果冻，

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] [ɒv; əv] [ðɪs] [pʌlp] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['pʌlvəraɪzd] ['ʃʊgə(r)] ;
add to each pint of this pulp one pound of pulverized Sugar ;
添加 到 每个 品脱 的 这 纸浆 一 磅 的 粉碎的 糖 ;

每品脱果肉中加入一磅糖粉；

[set] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] ,
set on the fire and boil , stirring all the time ,
放 在 这 火 和 熬 , 搅拌 全部 这 时间 ,

放在火上煮沸，期间要不停搅拌。

[ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [əd'hɪə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] ['spætʃələ] ; [ðen] [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [aʊt] ['ɪntuː] [pænz] [ɔː(r)] [treɪz] ,
until it begins to adhere to the spatula ; then remove and pour out into pans or trays ,
直到 它 开始 到 粘着 到 这 抹刀 ; 然后 消除 和 倒 出去 进入 平底锅 或者 托盘 ,

直到它开始粘在锅铲上；然后取出并倒入平底锅或托盘中。

['spredɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɒv; əv] ['eni] ['θɪknəs] [wɪʃt] ; [ðɪs] [ɪz] [ðə; ði] ['beɪsɪs] [ɒv; əv] ['ɔːlməʊst] [ɔːl] [-]
spreading it of any thickness wished ; this is the basis of almost all [89]
传播 它 的 任何 厚度 希望 ; 这 是 这 基础 的 几乎 全部 [-]

将其涂抹成任何所需的厚度；这几乎是所有[89]的基础

['dʒeliz] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['strɔːbəri] , ['rɑːzbəri] , ['paɪnæp(ə)l] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ; ['sɪmpli] ['kʌlə(r)]
Jellies , such as Strawberry , Raspberry , Pineapple , etc . ; simply color
果冻 ，这样的 作为 草莓 ， 覆盆子 ， 菠萝 ， ETC . ; 简单地 颜色
[ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] [tuː; tə] [tuː; tə] [suːt] [teɪst] .
and flavor to to suit taste .
和 味道 到 到 套装 品尝 .

果冻，例如草莓味、覆盆子味、菠萝味等；只需根据口味添加颜色和香料即可。

['eɪprɪkɒt] ['dʒeli] .
APRICOT JELLY .
杏 果冻 .

杏子果冻。

[kʊk] [ten] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [hɑːd] [bɔːl] ;
Cook ten pounds of Sugar to a Hard Ball ;
厨师 十 磅 的 糖 到 一个 难的 球 ;

将十磅糖煮成硬球；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['eɪprɪkɒt] [pʌlp] , ['hævɪŋ] [streɪnd] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ]
then add to it five pounds of Apricot Pulp , having strained it through a
然后 添加 到 它 五 磅 的 杏 纸浆 , 拥有 紧张 它 通过 一个
[faɪn] [sɪv] ;
fine sieve ;
美好的 筛 ;

然后加入五磅杏肉浆，用细筛过滤后加入；

[pɔː(r)] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['fʌn(ə)l] [ænd; ənd] [set] [ðə; ði] [rest] [nɪə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [tuː; tə] [kiːp] [wɔːm]
pour a portion into a funnel and set the rest near the fire to keep warm
倒 一个 部分 进入 一个 漏斗 和 放 这 休息 靠近 这 火 到 保持 温暖的
;
;
;

将一部分倒入漏斗中，其余部分放在火边保温；

[rʌn] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [stɑːtʃ] [prɪnts] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪn] [ʌn'tɪl] [nekst] [deɪ] : [ðeɪ] [meɪ] [ðen] [biː; bi]
run it into starch prints , and let it remain until next day : they may then be
跑步 它 进入 淀粉 印刷 , 和 让 它 保持 直到 下一个 天 : 他们 可能 然后 是
[rɪ'muːvd] ,
removed ,
已移除 ,

将其倒入淀粉印泥中，静置至第二天：然后即可去除。

[dʌst] [friː] [ɒv; əv] ['eni] [əd'hɪərɪŋ] [stɑːtʃ] , [ænd; ənd] [dip] [ɪn] ['meltɪd] ['fɒndənt] .
dusted free of any adhering starch , and dipped in melted Fondant .
掸去灰尘 自由的 的 任何 粘附 淀粉 , 和 浸入 在 融化 翻糖 .

去除所有残留的淀粉，然后浸入融化的翻糖中。

[prɪ'zɜːrv] [fruːts] .
PRESERVING FRUITS .
保存 水果 .

水果保藏。

[sɪ'lekt] [ðə; ði] ['faɪnɪst] [fruːt] , [bʌt; bət] [nɒt] [tuː] [raɪp] , [ænd; ənd] [peə(r)] [sʌtʃ] [æz; əz] ['piːtʃɪz] ,
Select the finest Fruit , but not too ripe , and pare such as Peaches ,
选择 这 最好的 水果 , 但 不是 也 成熟 , 和 削减 这样的 作为 桃子 ,

挑选品质最好的水果，但不要太熟，并削皮，例如桃子。

[kwɪns] [ænd; ənd] [peəz] ; [ðen] , [wɪð] [æn; ən]['ɔːd(ə)n(ə)ri] [fɔːk] , [prɪk] [ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] [siːd]
Quinces and Pears ; then , with an ordinary fork , prick them to the seed
榅桲 和 梨 ; 然后 , 和 一个 普通的 叉 , 刺 他们 到 这 种子
[ɪn] ['sevrəl] ['pleɪsɪz] ,
in several places ,
在 一些 地方 ,

将榅桲和梨子切开；然后用普通的叉子，在果实上扎几个孔，直到种子处。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði][eə(r)][ɪn][ðə; ði] [fruːt] [meɪ] [ɪ'skeɪp] ,
so that the air in the Fruit may escape ,
所以 那 这 空气 在 这 水果 可能 逃脱 ,

以便让水果中的空气逸出。

[ænd; ənd]['ɔːlsəʊ][səʊ][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [meɪ] ['entə(r)][ðə; ði] [fruːt] [mɔː(r)] ['iːzəli] ;
and also so the Sugar may enter the Fruit more easily ;
和 还 所以 这 糖 可能 进入 这 水果 更多的 容易地 ;

这样一来，糖分也更容易进入水果中；

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['prɪkt] [θrəʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,
as they are pricked throw them into cold water ,
作为 他们 是 刺痛 扔 他们 进入 寒冷的 水 ,

被扎破后，立即将它们扔进冷水中。

[ðɪs] [prɪ'vents] [ðem; ðəm][frɒm; frəm] [bɪ'kʌmɪŋ] [blæk] [ɪn][ðə; ði]['pleɪsɪz] ['prɪkt] ; [naʊ] ,
this prevents them from becoming black in the places pricked ; now ,
这 阻止 他们 从 成为 黑色的 在 这 地方 刺痛 ; 现在 ,

这样可以防止它们在被刺的地方变黑；现在，

[pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] , ['letɪŋ] [ðem; ðəm] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] ['pɑːbɔɪl] ,
put them into a basin of hot water , letting them simmer until parboiled ,
放 他们 进入 一个 盆地 的 热的 水 , 出租 他们 煨 直到 半熟 ,

将它们放入一盆热水中，小火煮至半熟。

[ðen] , [wɪð] [ə; eɪ] ['skɪmɪŋ] ['leɪdl] ,
then , with a skimming ladle ,
然后 , 和 一个 撇脂 勺子 ,

然后，用撇油勺，

[dɪp][ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði][hɒt]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][drɒp][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ɒv; əv][kəʊld]
dip them from the hot water and drop them into a basin of cold
蘸 他们 从 这 热的 水 和 降低 他们 进入 一个 盆地 的 寒冷的
['wɔːtə(r)] ,
water ,
水 ,

将它们从热水中取出，放入一盆冷水中。

[ə'laʊɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə] [rɪ'meɪn] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] ;
allowing them to remain a few moments ;
允许 他们 到 保持 一个 很少 时刻 ;

让他们停留片刻；

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][pʊt][ɒn][ə; eɪ][heə(r)] [sɪv] [tuː; tə][dreɪn] ; [wen] [dreɪnd] ,
remove from the water and put on a hair sieve to drain ; when drained ,
消除 从 这 水 和 放 在 一个 头发 筛 到 流走 ; 什么时候 排水 ,

从水中取出，放在细筛上沥干水分；沥干后，

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][waɪd] - [maʊðd] [krɒk] [ænd; ənd] [-]
put them in a wide - mouthed crock and [90]
放 他们 在 一个 宽的 - 嘴巴 缸 和 [-]

把它们放在一个宽口陶罐里[90]

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] [ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] ; [pɔː(r)] [ðɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [fruːt] ;
bring to a boil a quantity of simple syrup ; pour this over the Fruit ;
带来 到 一个 熬 一个 数量 的 简单的 糖浆 ; 倒 这 超过 这 水果 ;

将一定量的糖浆煮沸；将煮沸的糖浆浇在水果上；

[ðen] [pleɪs] [ə; eɪ] [pleɪt] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][tuː; tə][həʊld][ðə; ði] [fruːt] ['ʌndə(r)][ðə; ði] ['sɪrəp] ;
then place a plate over the top to hold the Fruit under the syrup ;
然后 地方 一个 盘子 超过 这 顶部 到 抓住 这 水果 在下面 这 糖浆 ;

然后在上面放一个盘子，用来盛放浸在糖浆下的水果；

[set] [ə'weɪ] [tɪl] [nekst] [deɪ] ,
set away till next day ,
放 离开 直到 下一个 天 ,

先放好，留到第二天再用。

[ðen] ['empti] [ðɪs] [krɒk] [ɒv; əv] [fruːt] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ə'gen] ['ɪntuː][ðə; ði]['beɪs(ə)n] ,
then empty this crock of Fruit and put the syrup again into the basin ,
然后 空的 这 缸 的 水果 和 放 这 糖浆 再次 进入 这 盆地 ,

然后把这罐水果倒掉，再把糖浆倒回盆里。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [dʒʌst][tuː; tə][ðə; ði] [bɔɪl] ; [rɪ'tɜːn] [ə'gen] [tuː; tə][ðə; ði] [krɒk] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [pleɪt] ;
and bring just to the boil ; return again to the crock and cover with the plate ;
和 带来 只是 到 这 熬 ; 返回 再次 到 这 缸 和 覆盖 和 这 盘子 ;

将水烧开；再放回陶罐中，盖上盘子；

[duː; də] [ðɪs] [iːtʃ] ['fɒləʊɪŋ] [deɪ] , [fɔː(r); fə(r)][sɪks] [deɪz] ;
do this each following day , for six days ;
做 这 每个 下列的 天 , 为了 六 天 ;

接下来六天，每天都这样做；

[baɪ] [ðɪs] [taɪm] [ðə; ði] [fruːt] [wɪl] [teɪk] [ʌp] [nəʊ] [mɔː(r)] ['ʃʊgə(r)] ; [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] .
by this time the Fruit will take up no more Sugar ; put them into a cool place .
经过 这 时间 这 水果 将要 拿 向上 不 更多的 糖 ; 放 他们 进入 一个 凉爽的 地方 .

这时水果就不会再吸收糖分了；把它们放在阴凉处。

[gleɪzd] [fruːts] .
GLAZED FRUITS .
釉面 水果 .

蜜饯水果。

[kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [bləʊ] ;
Cook a few pounds of Sugar to a blow ;
厨师 一个 很少 磅 的 糖 到 一个 吹 ;

把几磅糖煮成一团；

[set] [ɒf] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [sʌtʃ] [prɪ'zɜːvd] [fruːts] [æz; əz][ɑː(r); ə(r)] ['wɒntɪd] ; [ðen] , [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] ['wʊdn] ['spætʃələ] ,
set off and add such preserved Fruits as are wanted ; then , with a small wooden spatula ,
放 离开 和 添加 这样的 保存完好 水果 作为 是 通缉 ; 然后 , 和 一个 小的 木制的 抹刀 ,

取出并加入所需的蜜饯；然后，用一把小木铲，

[wɜːk] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [ə'genst] [ðə; ði] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði]['beɪs(ə)n] [ʌn'tɪl] ['klaʊdi] ; [naʊ] ,
work the Sugar against the sides of the basin until cloudy ; now ,
工作 这 糖 反对 这 侧面 的 这 盆地 直到 多云 ; 现在 ,

将糖在盆壁上搅拌至浑浊；现在，

[dɪp] [aʊt] [ðə; ði] [fruːts] [wɪð] [ə; eɪ] ['skɪmɪŋ] ['leɪdl] , ['pleɪsɪŋ] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] ['waɪə(r)] [skriːn] [tuː; tə] [draɪ] ,
dip out the Fruits with a skimming ladle , placing them on a wire screen to dry ,
蘸 出去 这 水果 和 一个 撇脂 勺子 ， 放置 他们 在 一个 金属丝 屏幕 到 干燥 ，

用漏勺将水果捞出，放在金属网上晾干。

[wɪtʃ] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɔː(r)] [səʊ] ; [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ðen] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['kaʊntə(r)] .
which will require an hour or so ; they are then ready for the counter .
哪个 将要 要求 一个 小时 或者 所以 ； 他们 是 然后 准备好 为了 这 柜台 .

这大约需要一个小时；之后它们就可以上柜台了。

['brændɪd] ['tʃeriz] .
BRANDIED CHERRIES .
白兰地 樱桃 .

白兰地樱桃。

[teɪk] [æn; ən] ['əʊpən] [maʊðd] [dʒɑː(r)] , [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [pɑːt] [fʊl] [ɒv; əv] ['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] ,
Take an open mouthed jar , till it part full of simple Syrup ,
拿 一个 打开 嘴巴 罐 ， 直到 它 部分 满的 的 简单的 糖浆 ，

取一个敞口罐子，倒入部分糖浆，

['ædɪŋ] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] ['ælkəhɒl] [ʌn'tɪl] [ɒv; əv] [sʌtʃ] [streŋθ] [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] ,
adding to it Alcohol until of such strength as desired ,
添加 到 它 酒精 直到 的 这样的 力量 作为 想要的 ，

加入酒精直至达到所需的浓度。

[ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ðɪs] [ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [prɪ'zɜːvd] ['tʃeriz] .
and put into this a quantity of preserved Cherries .
和 放 进入 这 一个 数量 的 保存完好 樱桃 .

并在其中加入一定量的蜜饯樱桃。

[wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [rɪ'siːvd] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['fleɪvə(r)] [tuː; tə] [suːt] [teɪst] ,
When they have received sufficient flavor to suit taste ,
什么时候 他们 有 已收到 充足的 味道 到 套装 品尝 ，

当它们吸收了足够的味道以达到理想的口味时，

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] [dip] [ɪn] ['meltɪd] ['fɒndənt] . [-]
they may be removed and dipped in melted Fondant . [91]
他们 可能 是 已移除 和 浸入 在 融化 翻糖 . [-]

可以将它们取出并浸入融化的翻糖中。[91]

['sɪrəps] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['səʊdə] - ['wɔːtə(r)] ['faʊntən; 'faʊntɪn] .
SYRUPS FOR THE SODA - WATER FOUNTAIN .
糖浆 为了 这 苏打 - 水 喷泉 .

苏打水喷泉用糖浆。

[æz; əz] ['nɪəli] [tuː] - [θɜːdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kən'fekʃənəz] ['hænd(ə)l] ['səʊdə] - ['wɔːtə(r)] ,
As nearly two - thirds of the Confectioners handle Soda - Water ,
作为 几乎 二 - 三分之一 的 这 糖果商 处理 苏打 - 水 ，

近三分之二的糖果商经营苏打水，

[ə; eɪ] [fjuː] ['præktɪkl] [rɪ'siːts] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['sɪrəps] [məʊst] [juːst] , [wɪl] , [ai] [θɪŋk] , [biː; bi] [ək'septəb(ə)l] [tuː; tə] ['meni] .
a few practical receipts for making the Syrups most used , will , I think , be acceptable to many .
一个 很少 实际的 收据 为了 制作 这 糖浆 最多 用过的 ， 将要 ， 我 思考 ， 是 可接受 到 许多 .

我认为，一些制作最常用糖浆的实用配方，很多人都会接受。

[ɪn] [prɪ'peərɪŋ] ['sɪrəps] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['faʊntən; 'faʊntɪn][juːz]['əʊnli][ðə; ði] [best] [kən'fɛkʃənərz] [ə; eɪ] ['ʃʊgə(r)] ,
In preparing Syrups for the Fountain use only the best Confectioner's A Sugar ,
在 准备 糖浆 为了 这 喷泉 使用 仅有的 这 最好的 糖果商 一个 糖 ,

制作喷泉糖浆时，只能使用最好的糖粉。

[æz; əz] [ðɪs] ['rendəz] [ðə; ði] ['sɪrəps] [træns'pærənt] ; [dʌz] [nɒt] [ˌdiːkəm'pəʊz] [səʊ] ['redɪli] ,
as this renders the Syrups transparent ; does not decompose so readily ,
作为 这 渲染 这 糖浆 透明的 ; 做 不是 分解 所以 容易 ,

这样可以使糖浆变得透明；不易分解。

[ænd; ənd] [seɪvz] [ðə; ði] [taɪm] [ænd; ənd] ['trʌb(ə)l] [ɒv; əv] [ˌklærəfɪ'keɪʃn] ,
and saves the time and trouble of clarification ,
和 保存 这 时间 和 麻烦 的 澄清 ,

这样就省去了澄清的时间和麻烦。

[wɪtʃ] [ɪz] ['nesəsəri] [ɪf] [ə; eɪ][pɔː(r); pʊə(r)]['kwɒləti][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɪz] [juːst] .
which is necessary if a poor quality of Sugar is used .
哪个 是 必要的 如果 一个 贫穷的 质量 的 糖 是 用过的 .

如果使用劣质糖，那就必须这样做。

['sɪrəps] [ɑː(r); ə(r)] [best] [prɪ'zɜːvd] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn] [smɔːl] [ɝːðɚn] [dʒʌgz] , [wel] [kɔːkt] ,
Syrups are best preserved by putting them in small earthern jugs , well corked ,
糖浆 是 最好的 保存完好 经过 推杆 他们 在 小的 土 水罐 , 出色地 软木塞 ,

糖浆最好的保存方法是将其装入小陶罐中，并用软木塞密封。

[ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] , ['reɪndʒɪŋ][ɪn] ['temprətʃə(r)] [frɒm; frəm] - [tuː; tə] 50° [fɑːr] .
and in a cool place , ranging in temperature from 40 to 50° Fahr .
和 在 一个 凉爽的 地方 , 范围 在 温度 从 - 到 50° 法尔 .

在凉爽的地方，温度在华氏40度到50度之间。

[tuː; tə] [prɪ'vent] ['sɪrəps] [frɒm; frəm] ['grænjʊleɪtɪŋ] ,
To prevent Syrups from granulating ,
到 防止 糖浆 从 造粒 ,

为防止糖浆结粒，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][tuː; tə] [iːtʃ] [twelv] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
add a small teaspoon of cream of tartar to each twelve and a half pounds of Sugar .
添加 一个 小的 茶匙 的 奶油 的 鞑靼 到 每个 十二 和 一个 一半 磅 的 糖 .

每十二磅半糖中加入一小茶匙塔塔粉。

['sɪrəps] [ðæt] [hæv; həv] [fə'mentɪd] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'stɔːd] [ə'gen] [baɪ] ['brɪŋɪŋ] [ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Syrups that have fermented may be restored again by bringing them to the boiling point .
糖浆 那 有 发酵 可能 是 恢复 再次 经过 带来 他们 到 这 沸腾 观点 .

发酵的糖浆可以通过加热至沸点而恢复原状。

['ɔːlweɪz] [juːz][ə; eɪ]['kɒpə(r)]['beɪs(ə)n][ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [ɔːl] [fruːt] ['sɪrəps] .
Always use a copper basin in preparing all Fruit Syrups .
总是 使用 一个 铜 盆地 在 准备 全部 水果 糖浆 .

制作所有水果糖浆时，务必使用铜盆。

['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] .
SIMPLE SYRUP .
简单的 糖浆 .

简易糖浆。

[tu:; tə] [i:tʃ] ['gælən] [ɒv; əv] ['wɔ:tə(r)] [ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] - [fɔ:θ] [aʊns] [ˌdʒelə'ti:n] ; [stɜ:(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] ,
To each gallon of water add one - fourth ounce Gelatine ; stir until dissolved ,
到 每个 加仑 的 水 添加 一 - 第四 盎司 明胶 ; 搅拌 直到 溶解 ,
[ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [twelv] [-]
then add twelve [92]
然后 添加 十二 [-]

每加仑水中加入四分之一盎司明胶；搅拌至溶解，然后加入十二[92]

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑ:f] [paʊndz] [ɒv; əv] [kən'fɛkʃənərz] [ə; eɪ] ['ʃʊgə(r)] ; [stɜ:(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] ;
and a half pounds of Confectioner's A Sugar ; stir until dissolved ;
和 一个 一半 磅 的 糖果商 一个 糖 ; 搅拌 直到 溶解 ;

加入半磅糖粉；搅拌至溶解；

[set] [ɒf] [ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [skʌm] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [æn; ən] [ɜ:ðɚn] [dʒʌg] [fɔ:(r); fə(r)] [ju:z] [æz; əz] ['ni:dɪd] .
set off and remove the scum and place in an earthern jug for use as needed .
放 离开 和 消除 这 浮渣 和 地方 在 一个 土 水壶 为了 使用 作为 需要 .

撇去浮沫，放入陶罐中备用。

[ə; eɪ] [və'raɪəti] [ɒv; əv] ['sɪrəps] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] [ðɪs] ['sɪrəp] [baɪ] ['ædɪŋ] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌlə(r)] ;
A variety of Syrups may be made from this Syrup by adding flavoring and color ;
一个 种类 的 糖浆 可能 是 制成 从 这 糖浆 经过 添加 调味 和 颜色 ;

通过添加香料和色素，可以用这种糖浆制成各种糖浆；

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [ˌɑ:tɪ'fɪʃ(ə)l] [æt; ət] [best] , [ænd; ənd] [du:; də] [nɒt] [kəm'peə(r)] [wɪð] [ðəʊz] [meɪd] [frɒm; frəm] [fru:t] [dʒu:s] .
but they are artificial at best , and do not compare with those made from Fruit juices .
但 他们 是 人造的 在 最好的 , 和 做 不是 比较 和 那些 制成 从 水果 果汁 .

但它们充其量只是人工合成的，根本无法与果汁制成的产品相提并论。

[və'nɪlə] ['sɪrəp] .
VANILLA SYRUP .
香草 糖浆 .

香草糖浆。

[splɪt] [θri:] [və'nɪlə] [bi:nz] [ænd; ənd] [skreɪp] [aʊt] [ðə; ði] ['sentəz] ;
Split three Vanilla Beans and scrape out the centers ;
分裂 三 香草 豆子 和 刮 出去 这 中心 ;

将三根香草荚剖开，刮出中间的香草籽；

[ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [bi:nz] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['sentəz] [tu:; tə] [wʌn] ['gælən] [ɒv; əv] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] - [fɔ:θ] [aʊns] [ˌdʒelə'ti:n] ;
add the Beans together with the centers to one gallon of water and one - fourth ounce Gelatine ;
添加 这 豆子 一起 和 这 中心 到 一 加仑 的 水 和 一 - 第四 盎司 明胶 ;

将豆子连同豆心一起放入一加仑水和四分之一盎司明胶中；

[ə'laʊ] [tu:; tə] [bɔɪl] [ə; eɪ] [fju:] ['məʊmənts] ; [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [twelv] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑ:f] [paʊndz] [best] ['ʃʊgə(r)] ;
allow to boil a few moments ; then add twelve and one - half pounds best Sugar ;
允许 到 熬 一个 很少 时刻 ; 然后 添加 十二 和 一 - 一半 磅 最好的 糖 ;

煮沸片刻；然后加入十二磅半上等糖；

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] ; [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm] [ænd; ənd] [streɪn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [dʒʌg] .
stir until all is dissolved ; remove and take off the scum and strain into a jug .
搅拌 直到 全部 是 溶解 ; 消除 和 拿 离开 这 浮渣 和 拉紧 进入 一个 水壶 .

搅拌至所有食材溶解；取出撇去浮沫，过滤到罐中。

[ə; eɪ] ['veri] [gʊd] [və'nɪlə] ['sɪrəp] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [tuː; tə] ['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] [ə'baʊt] [faɪv] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [tuː; tə] [iːtʃ] ['gælən] .
A very good Vanilla Syrup may be made by adding to simple Syrup about five ounces of Vanilla extract to each gallon .
一个 非常 好的 香草 糖浆 可能 是 制成 经过 添加 到 简单的 糖浆 关于 五 盎司 的 香草 提炼 到 每个 加仑 .

在每加仑糖浆中加入约五盎司香草精，即可制成非常优质的香草糖浆。

['tʃɒklət] ['sɪrəp] .
CHOCOLATE SYRUP .
巧克力 糖浆 .

巧克力糖浆。

[pleɪs] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [wʌn] ['gælən] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ,
Place on the fire one gallon of water ; when it boils ,
地方 在 这 火 一 加仑 的 水 ; 什么时候 它 沸腾 ,

在火上放一加仑水；水沸腾后，

[ˌeɪ diː 'diː] [twelv] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] ['paʊndɪd] [faɪn] ; [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] ,
add twelve ounces of Chocolate pounded fine ; stir until dissolved ,
添加 十二 盎司 的 巧克力 猛击 美好的 ; 搅拌 直到 溶解 ,

加入十二盎司捣碎的巧克力；搅拌至完全溶解。

[ðen] [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [let] [stænd] [ʌn'tɪl] ['nɪəli] [kəʊld] ;
then remove and let stand until nearly cold ;
然后 消除 和 让 站立 直到 几乎 寒冷的 ;

然后取出，静置至快凉；

[wen] [ə; eɪ] [skʌm] [ɒv; əv] [griːs] [wɪl] [fɔːm] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] ,
when a scum of grease will form on the top ,
什么时候 一个 浮渣 的 润滑脂 将要 形式 在 这 顶部 ,

当表面形成一层油脂浮渣时，

[rɪ'muːv] [ðɪs] [ænd; ənd] [set] [ə'gen] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [twelv] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] [paʊndz] [best] ['ʃʊgə(r)] ;
remove this and set again on the fire , and add twelve and one - half pounds best Sugar ;
消除 这 和 放 再次 在 这 火 , 和 添加 十二 和 一 - 一半 磅 最好的 糖 ;

取出这块，重新放在火上，加入十二磅半上等糖；

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] ; [set] [ɒf] [ænd; ənd] [streɪn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [dʒʌg] .
stir until dissolved ; set off and strain into a jug .
搅拌 直到 溶解 ; 放 离开 和 拉紧 进入 一个 水壶 .

搅拌至溶解；沥干水分，过滤到壶中。

['meni] [duː; də] [nɒt] [skɪm] [ɒf] [ðə; ði] [griːs] , ['θɪŋkɪŋ] [ə; eɪ] ['betə(r)] ['tʃɒklət] ['fleɪvə(r)] [ɪz] [-]
Many do not skim off the grease , thinking a better Chocolate flavor is [93]
许多 做 不是 撇去 离开 这 润滑脂 , 思维 一个 更好的 巧克力 味道 是 [-]

许多人不撇去油脂，认为这样巧克力味道会更好[93]

[əb'teɪnd] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ɔːl] [ɪn] [æn; ən] ['əʊpən] - [maʊðd] [krɒk] [ɔː(r)] [dʒɑː(r)] ,
obtained by placing all in an open - mouthed crock or jar ,
获得 经过 放置 全部 在 一个 打开 - 嘴巴 缸 或者 罐 ,

将所有物品放入敞口陶罐或玻璃罐中即可获得。

[ænd; ənd] ['stɜːrɪŋ] [ðɪs] [skʌm] ['ɪntuː][ðə; ði] ['bɒdi] [ɒv; əv][ðə; ði] ['sɪrəp] [iːtʃ] [taɪm] [bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] ;
and stirring this scum into the body of the Syrup each time before using ;
和 搅拌 这 浮渣 进入 这 身体 的 这 糖浆 每个 时间 前 使用 ;

每次使用前，都要将这些浮渣搅拌到糖浆主体中；

[bʌt; bət][ai][prɪ'fɜː(r)][ðə; ði]['fɔːmə(r)] .
but I prefer the former .
但 我 更喜欢 这 以前的 .

但我更喜欢前者。

['kɒfi] ['sɪrəp] .
COFFEE SYRUP .
咖啡 糖浆 .

咖啡糖浆。

[tuː; tə][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv][pjʊə(r)] ['rəʊstɪd] [ænd; ənd] [graʊnd] ['dʒɑːvə] ['kɒfi] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['gælən] ['wɔːtə(r)] ;
To one pound of pure roasted and ground Java Coffee add one gallon water ;
到 一 磅 的 纯的 烤 和 地面 Java 咖啡 添加 一 加仑 水 ;

将一磅纯烘焙研磨的爪哇咖啡加入一加仑水中；

[pleɪs] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] , [rɪ'muːv] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] ,
place on the fire , and when it boils , remove and cover ,
地方 在 这 火 , 和 什么时候 它 沸腾 , 消除 和 覆盖 ,

放在火上，煮沸后取出并盖上盖子。

[ə'laʊɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [rɪ'meɪn] [səʊ] [ʌn'tɪl] ['nɪəli] [kəʊld] ; [ðen] [streɪn] ,
allowing it to remain so until nearly cold ; then strain ,
允许 它 到 保持 所以 直到 几乎 寒冷的 ; 然后 拉紧 ,

让它保持这种状态直到接近冷却；然后过滤。

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [pleɪst] [ðə; ði] [dɪ'kɒkʃn] [ə'gen] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [twelv] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)] ;
and having placed the decoction again on the fire , add twelve and one - half pounds Sugar ;
和 拥有 放置 这 汤 再次 在 这 火 , 添加 十二 和 一 - 一半 磅 糖 ;

将煎剂重新放在火上，加入十二磅半糖；

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [hæz; həz] [dɪ'zɒlvd] [ænd; ənd] [riːtʃt] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ;
stir until all has dissolved and reached the temperature of boiling ;
搅拌 直到 全部 有 溶解 和 达到 这 温度 的 沸腾 ;

搅拌至所有物质完全溶解并达到沸点；

[set] [ɒf] [ænd; ənd] [streɪn] ['ɪntuː][ə; eɪ][dʒʌg] .
set off and strain into a jug .
放 离开 和 拉紧 进入 一个 水壶 .

滤出后倒入壶中。

['lemən] ['sɪrəp] .
LEMON SYRUP .
柠檬 糖浆 .

柠檬糖浆。

[tuː; tə][wʌn] ['gælən] ['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf] [aʊns] [ɒv; əv] [dɪ'zɒlvd] ['sɪtrɪk] ['æsɪd] ([dɪ'zɒlv] [ðə; ði]['æsɪd][baɪ] ['ædɪŋ] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['æsɪd]) ,
To one gallon simple Syrup add one - half ounce of dissolved Citric Acid (dissolve the Acid by adding one pound of water to one pound of Acid) ,
到 一 加仑 简单的 糖浆 添加 一 - 一半 盎司 的 溶解 柠檬酸 酸 (溶解 这 酸 经过 添加 一 磅 的 水 到 一 磅 的 酸) ,

在一加仑糖浆中加入半盎司溶解的柠檬酸（将一磅柠檬酸溶于一磅水中溶解）。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [freʃ] ['lemən] [ɒɪl] [tuː; tə][suːt] [teɪst] .
and a sufficient amount of fresh Lemon Oil to suit taste .
和 一个 充足的 数量 的 新鲜的 柠檬 油 到 套装 品尝 .

并加入适量的鲜柠檬油以调节口味。

[ə'nʌðə(r)] ['fɔːmjələ] . — [teɪk] [ðə; ði]['greɪtɪd] ['jeləʊ] [raɪnd][ɒv; əv]['eni] ['kwɒntəti][ɒv; əv] [freʃ] ['lemənz] ;
Another Formula . — Take the grated yellow rinds of any quantity of fresh Lemons ;
其他 公式 . — 拿 这 磨碎的 黄色的 果皮 的 任何 数量 的 新鲜的 柠檬 ;

另一种配方——取任意数量的新鲜柠檬的磨碎的黄色柠檬皮；

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][kləʊzd] ['ves(ə)l][ɪn][ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
place them in a closed vessel in the proportion of one pint of boiling water
地方 他们 在 一个 关闭 血管 在 这 部分 的 一 品脱 的 沸腾 水

[tuː; tə] [iːtʃ] [sɪks] ['lemənz] ;
to each six Lemons ;
到 每个 六 柠檬 ;

将柠檬放入密闭容器中，每六个柠檬加入一品脱沸水；

[let] [rɪ'meɪn] [ə; eɪ] [fjuː] ['aʊəz] , [ðen] [streɪn] ; [naʊ] , [pres] [ðə; ði][dʒuːs][frɒm; frəm][ɔːl][ðə; ði] ['lemənz]
let remain a few hours , then strain ; now , press the juice from all the Lemons
让 保持 一个 很少 小时 , 然后 拉紧 ; 现在 , 按 这 汁 从 全部 这 柠檬

['greɪtɪd] ,
grated ,
磨碎的 ,

静置几个小时，然后过滤；现在，将所有磨碎的柠檬榨汁。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði][dʒuːs][frɒm; frəm][ðə; ði] ['greɪtɪŋz] ,
and add this to the juice from the gratings ,
和 添加 这 到 这 汁 从 这 格栅 ,

然后把这个加入到磨碎的食材榨出的汁液中。

[ænd; ənd][tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt][ɒv; əv] [ðɪs] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [-]
and to each pint of this add one pint of water and [94]
和 到 每个 品脱 的 这 添加 一 品脱 的 水 和 [-]

每品脱该物质加入一品脱水，[94]

[θriː] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ; [pleɪs] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)] [ʌn'tɪl]
three and one - half pounds of Sugar ; place on the fire and stir until
三 和 一 - 一半 磅 的 糖 ; 地方 在 这 火 和 搅拌 直到

[dɪ'zɒlvd] ;
dissolved ;
溶解 ;

将三磅半糖放在火上搅拌至溶解；

[duː; də] [nɒt] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ; [set] [ɒf] [ænd; ənd] [streɪn] ['ɪntuː][ə; eɪ][dʒʌg] .
do not let it boil ; set off and strain into a jug .
做 不是 让 它 熬 ; 放 离开 和 拉紧 进入 一个 水壶 .

不要煮沸；关火，用滤网过滤到壶中。

['ɒrɪndʒ] ['sɪrəp] .
ORANGE SYRUP .
橙子 糖浆 .

橙子糖浆。

[prə'siːd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['lemən] ['sɪrəp] , ['juːzɪŋ][ðə; ði]['greɪtɪd] ['jeləʊ] [raɪnd]
Proceed in the same manner as for Lemon Syrup , using the grated yellow rinds
继续 在 这 相同的 方式 作为 为了 柠檬 糖浆 , 使用 这 磨碎的 黄色的 果皮

[ɒv; əv] [freʃ] ['ɒrɪndʒɪz] ,
of fresh Oranges ,
的 新鲜的 橙子 ,

按照制作柠檬糖浆的方法，使用新鲜橙子的磨碎黄皮。

[ɔː(r)]['fleɪvə(r)]['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] [wɪð] ['ekstrækt; ɪk'strækt] ['ɒrɪndʒ] , ['ædɪŋ] [wʌn] - [hɑːf] [aʊns] [dɪ'zɒlvd]
or flavor simple Syrup with extract Orange , adding one - half ounce dissolved
或者 味道 简单的 糖浆 和 提炼 橙子 , 添加 一 - 一半 盎司 溶解
['sɪtrɪk]['æsɪd][tuː; tə] [iːtʃ] ['gælən] ,
Citric Acid to each gallon ,
柠檬酸 酸 到 每个 加仑 ,

或者用橙子提取物给简易糖浆调味，每加仑糖浆中加入半盎司溶解的柠檬酸。

[ænd; ənd]['kʌlə(r)] [wɪð] ['sæfrən] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] ['kɑːmaɪn] .
and color with saffron and a few drops carmine .
和 颜色 和 藏红花 和 一个 很少 滴 胭脂红 .

并用藏红花和几滴胭脂红调色。

['strɔːbəri] ['sɪrəp] .
STRAWBERRY SYRUP .
草莓 糖浆 .

草莓糖浆。

[tuː; tə] [θriː] [kwɔːts] ['wɔːtə(r)] ; ['hævɪŋ] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ˌaɪ 'tiː][wʌn] - [fɔːθ] [aʊns] [ˌdʒelə'tiːn] , [ˌeɪ diː 'diː]
To three quarts water ; having dissolved in it one - fourth ounce Gelatine , add
到 三 夸脱 水 ; 拥有 溶解 在 它 一 - 第四 盎司 明胶 , 添加
[wʌn] [kwɔːt] [pjʊə(r)] ['strɔːbəri] [dʒuːs] ;
one quart pure Strawberry juice ;
一 夸脱 纯的 草莓 汁 ;

将四分之一盎司明胶溶解在三夸脱水中，然后加入一夸脱纯草莓汁；

[pleɪs] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['kɑːmaɪn] [tuː; tə]['kʌlə(r)] ;
place on the fire and add a small quantity of carmine to color ;
地方 在 这 火 和 添加 一个 小的 数量 的 胭脂红 到 颜色 ;

放在火上，加入少量胭脂红着色；

[naʊ] , [ˌeɪ diː 'diː] [twelv] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)] ; [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] ; [rɪ'muːv]
now , add twelve and one - half pounds Sugar ; stir until dissolved ; remove
现在 , 添加 十二 和 一 - 一半 磅 糖 ; 搅拌 直到 溶解 ; 消除
[ænd; ənd] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [skʌm] ,
and take off the scum ,
和 拿 离开 这 浮渣 ,

现在加入十二磅半糖；搅拌至溶解；取出并撇去浮沫。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf] [aʊns] [dɪ'zɒlvd] ['sɪtrɪk]['æsɪd] ; [streɪn] ['ɪntuː][ə; eɪ][dʒʌg][ænd; ənd] [wen]
then add one - half ounce dissolved Citric Acid ; strain into a jug and when
然后 添加 一 - 一半 盎司 溶解 柠檬酸 酸 ; 拉紧 进入 一个 水壶 和 什么时候
[kəʊld] [kɔːk] [wel] .
cold cork well .
寒冷的 软木 出色地 .

然后加入半盎司溶解的柠檬酸；过滤到壶中，冷却后用软木塞封好。

['rɑːzbəri] , ['blækbəri] , ['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] ['tʃeri] [ɑː(r); ə(r)][ɔːl] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
Raspberry , Blackberry , Pineapple and Cherry are all made in the same manner .
覆盆子 , 黑莓 , 菠萝 和 樱桃 是 全部 制成 在 这 相同的 方式 .

树莓、黑莓、菠萝和樱桃的制作方法都相同。

[piːtʃ] [ænd; ənd] ['eɪprɪkɒt] .
PEACH AND APRICOT .
桃 和 杏 .

桃子和杏子。

[teɪk] [ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [raɪp] ['piːtʃɪz] [ɔː(r)] ['eɪprɪkɒts] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [stəʊnz] ; [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
Take a quantity of ripe Peaches or Apricots ; remove the stones ; place them on the fire ,
拿 一个 数量 的 成熟 桃子 或者 杏子 ; 消除 这 石头 ; 地方 他们 在 这 火 ,

取适量成熟的桃子或杏子；去核；放在火上烤，

[ænd; ənd] ['ædɪŋ] [tuː; tə] [ðem; ðəm] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [wʌn] [kwɔːt] [tuː; tə] [fɔː(r)] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['piːtʃɪz] ;
and adding to them water in the proportion of one quart to four quarts of Peaches ;
和 添加 到 他们 水 在 这 部分 的 一 夸脱 到 四 夸脱 的 桃子 ;

按一夸脱桃子兑四夸脱水的比例加入桃子；

[stɜː(r)] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] [ʌn'tɪl] [rɪ'djuːst] [tuː; tə] [ə; eɪ] [pʌlp] ; [pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [krɒk] ,
stir all the time until reduced to a pulp ; pour into a crock ,
搅拌 全部 这 时间 直到 减少 到 一个 纸浆 ; 倒 进入 一个 缸 ,

不停搅拌直至变成糊状；倒入陶罐中。

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] ; [-]
and when cold , strain through a fine sieve ; [95]
和 什么时候 寒冷的 , 拉紧 通过 一个 美好的 筛 ; [-]

冷却后，用细筛过滤；[95]

[ðen] , ['hævɪŋ] [dɪ'zɒlvd] [wʌn] - [fɔːθ] [aʊns] [ɒv; əv] [ˌdʒelə'tiːn] [ɪn] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,
then , having dissolved one - fourth ounce of Gelatine in three quarts of water ,
然后 , 拥有 溶解 一 - 第四 盎司 的 明胶 在 三 夸脱 的 水 ,

然后，将四分之一盎司的明胶溶解在三夸脱水中，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ə'bʌv] [dʒuːs] , [ænd; ənd] [twelv] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ,
add one quart of the above juice , and twelve and one - half pounds of Sugar ,
添加 一 夸脱 的 这 多于 汁 , 和 十二 和 一 - 一半 磅 的 糖 ,

加入一夸脱上述果汁和十二磅半糖，

[ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [æz; əz] ['strɔːbəri] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
and finish as Strawberry , etc .
和 结束 作为 草莓 , ETC .

最后以草莓等口味收尾。

['nektə(r)] ['sɪrəp] .
NECTAR SYRUP .
花蜜 糖浆 .

花蜜糖浆。

['fleɪvə(r)] ['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] [tuː; tə] [suːt] [teɪst] [wɪð] ['ekstrækt; ɪk'strækt] ['nektə(r)] , [ænd; ənd] ['kʌlə(r)] [pɪŋk] ,
Flavor simple Syrup to suit taste with extract Nectar , and color pink ,
味道 简单的 糖浆 到 套装 品尝 和 提炼 花蜜 , 和 颜色 粉色的 ,

用花蜜提取物调味糖浆，并染成粉红色。

[wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['kɑːmaɪn] [ɔː(r)] [ˌkɒtʃɪ'niːl] .
with a few drops of Carmine or Cochineal .
和 一个 很少 滴 的 胭脂红 或者 胭脂虫 .

加入几滴胭脂红或胭脂虫红。

[ə'nʌðə(r)] ['fɔːmjələ] . — ['θʌrəli] [mɪks] [tə'geðə(r)] [θriː] [paɪnts] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['sɪrəp] [wɪð] [wʌn]
Another Formula . — Thoroughly mix together three pints of Vanilla Syrup with one
其他 公式 . — 彻底 混合 一起 三 品脱 的 香草 糖浆 和 一
[paɪnt][ɒv; əv]['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] ['lemən] ;
pint of Pineapple and one of Lemon ;
品脱 的 菠萝 和 一 的 柠檬 ;

另一种配方——将三品脱香草糖浆与一品脱菠萝汁和一品脱柠檬汁充分混合；

[ðɪs] [fɔːmz] [ə; eɪ] ['veri] [naɪs]['nektə(r)] .
this forms a very nice Nectar .
这 表格 一个 非常 好的 花蜜 .

这样就形成了一种非常好的花蜜。

[kə'tɔːbə] ['sɪrəp] .
CATAWBA SYRUP .
卡托巴 糖浆 .

卡托巴糖浆。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] , ['kʌləd] [ə; eɪ] ['delɪkət] [pɪŋk] [wɪð] ['kɑːmaɪn] ,
Add to simple Syrup , colored a delicate pink with Carmine ,
添加 到 简单的 糖浆 , 有色 一个 精美的 粉色的 和 胭脂红 ,

加入用胭脂红调成淡粉色的糖浆中，

[ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['ekstrækt; ɪk'strækt] [kə'tɔːbə] [tuː; tə] [suːt] [teɪst] .
a sufficient quantity of extract Catawba to suit taste .
一个 充足的 数量 的 提炼 卡托巴 到 套装 品尝 .

适量的卡托巴提取物，以达到合适的口味。

[ə'nʌðə(r)] ['fɔːmjələ] . — [tuː; tə][wʌn] [kwɔːt] ['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kə'tɔːbə] [waɪn] ;
Another Formula . — To one quart simple Syrup add one quart of Catawba Wine ;
其他 公式 . — 到 一 夸脱 简单的 糖浆 添加 一 夸脱 的 卡托巴 葡萄酒 ;
[ðɪs] [fɔːmz] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['sɪrəp] .
this forms a delicious Syrup .
这 表格 一个 可口的 糖浆 .

另一种配方——在一夸脱简易糖浆中加入一夸脱卡托巴葡萄酒；这样就制成了美味的糖浆。

['ɔːdʒɪət] [ɔː(r)] ['ɑːmənd] ['sɪrəp] .
ORGEAT OR ALMOND SYRUP .
奥吉特 或者 杏仁 糖浆 .

杏仁糖浆或杏仁油。

[tuː; tə][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv] [freʃ] [blɑːntʃt] [swiːt] ['ɑːməndz] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ɔː(r)]
To one and a half pounds of fresh blanched sweet Almonds add one or
到 一 和 一个 一半 磅 的 新鲜的 焯水 甜的 杏仁 添加 一 或者
[tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bɪtə(r)][wʌnz] ;
two ounces of bitter ones ;
二 盎司 的 苦的 一个 ;

在1.5磅新鲜去皮甜杏仁中加入1到2盎司苦杏仁；

[paʊnd] [ðiːz] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)]
pound these to a smooth paste in a mortar ; then add one pint of water
磅 这些 到 一个 光滑的 粘贴 在 一个 砂浆 ; 然后 添加 一 品脱 的 水
[ænd; ənd][mɪks] ;
and mix ;
和 混合 ;

将这些材料在研钵中捣成光滑的糊状；然后加入一品脱水并搅拌；

[pleɪs] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['taʊəl] , [ænd; ənd] [twɪst] [frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː][ɔːl][ðə; ði] [mɪlk] ['pɒsəb(ə)l] ;
place this mixture in a towel , and twist from it all the milk possible ;
地方 这 混合物 在 一个 毛巾 , 和 捻 从 它 全部 这 牛奶 可能的 ;

将混合物放入毛巾中，拧干毛巾，尽可能挤出牛奶；

[tuː; tə] [ðɪs] [mɪlk] [ˌeɪ diː ˈdiː] [θriː] [paʊndz] [ˈpʌlvəraɪzd] [ˈʃʊɡə(r)] ; [dɪˈzɒlv] [kəʊld] ,
to this milk add three pounds pulverized Sugar ; dissolve cold ,
到 这 牛奶 添加 三 磅 粉碎的 糖 ; 溶解 寒冷的 ,

在牛奶中加入三磅糖粉；冷溶解。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [smɔːl] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv] [ˈɒrɪndʒ] [ˈflaʊə(r)][ˈwɔːtə(r)] ; [streɪn] [-]
and add a small quantity of Orange Flower water ; strain [96]
和 添加 一个 小的 数量 的 橙子 花 水 ; 拉紧 [-]

加入少量橙花水；过滤[96]

[ˈɪntuː][ə; eɪ] [kləʊzd] [dʒɑː(r)] , [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ˈɒf(ə)n][tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [mɪlk] [frɒm; frəm] [ˈsepəreɪtɪŋ]
into a closed jar , and shake often to keep the milk from separating
进入 一个 关闭 罐 , 和 摇 经常 到 保持 这 牛奶 从 分离
[frɒm; frəm][ðə; ði][ˈʃʊɡə(r)] .
from the Sugar .
从 这 糖 .

将牛奶倒入密封罐中，并经常摇晃，以防止牛奶与糖分离。

[ˈdʒɪndʒə(r)] [ˈsɪrəp] .
GINGER SYRUP .
姜 糖浆 .

姜糖浆。

[ˈkʌlə(r)][wʌn][ˈɡælən][ˈsɪmp(ə)l] [ˈsɪrəp] [wɪð] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [bɜːnt] [ˈʃʊɡə(r)] ,
Color one gallon simple Syrup with a little burnt Sugar ,
颜色 一 加仑 简单的 糖浆 和 一个 小的 烧焦的 糖 ,

用少量焦糖给一加仑糖浆上色。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː][wʌn] - [hɑːf] [aʊns] [tɑːˈtærɪk][ˈæsɪd] ,
and add to it one - half ounce Tartaric Acid ,
和 添加 到 它 一 - 一半 盎司 酒石酸 酸 ,

并加入半盎司酒石酸。

[ænd; ənd] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [ˈaʊnsɪz] [ˈes(ə)ns] [ˈdʒɪndʒə(r)][tuː; tə][suːt] [teɪst] .
and two or three ounces essence Ginger to suit taste .
和 二 或者 三 盎司 本质 姜 到 套装 品尝 .

根据口味加入两到三盎司姜汁。

[kriːm] [ˈsɪrəp] .
CREAM SYRUP .
奶油 糖浆 .

奶油糖浆。

[ðɪs] [ɪz] [prɪˈpeəd] [ˈsɪmpli] [baɪ] [ˈædɪŋ] [freʃ] [kriːm] [tuː; tə] [wel] - [ˈfleɪvəd] [ˈsɪrəps] .
This is prepared simply by adding fresh Cream to well - flavored Syrups .
这 是 准备 简单地 经过 添加 新鲜的 奶油 到 出色地 - 调味 糖浆 .

这道甜点的做法很简单，只需在味道浓郁的糖浆中加入新鲜奶油即可。

[ˈʃɜːbɜːt] [ˈsɪrəp] .
SHERBERT SYRUP .
雪芭 糖浆 .

雪芭糖浆。

[teɪk] [æn; ən][ˈiːkwəl] [prəˈpɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ˈɒrɪndʒ] , [vəˈnɪlə] [ænd; ənd][ˈpaɪnæp(ə)l] [ˈsɪrəps] [mɪkst] .
Take an equal proportion of Orange , Vanilla and Pineapple Syrups mixed .
拿 一个 平等的 部分 的 橙子 , 香草 和 菠萝 糖浆 混合 .

将等量的橙子糖浆、香草糖浆和菠萝糖浆混合。

[ˌsɑːspəˈrɪlə; ˌsɑːsəpəˈrɪlə] [ˈsɪrəp] .
SARSAPARILLA SYRUP .
菝葜 糖浆 .

菝葜糖浆。

['fleɪvə(r)]['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] [tuː; tə] [suːt] [teɪst] [wɪð] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ˌsɑːspə'rɪlə; ˌsɑːsəpə'rɪlə] , [ænd; ənd]
Flavor simple Syrup to suit taste with extract Sarsaparilla , and
味道 简单的 糖浆 到 套装 品尝 和 提炼 菝葜 , 和
['kʌlə(r)] [wɪð] [bɜːnt] ['ʃʊgə(r)] .
color with burnt Sugar .
颜色 和 烧焦的 糖 .

用菝葜提取物调味糖浆，并用焦糖着色。

[keɪ'en] ['sɪrəp] .
CAYENNE SYRUP .
辣椒 糖浆 .

辣椒糖浆。

['kʌlə(r)] [pɪŋk] [wʌn] ['gælən] ['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['tɪŋktʃə(r)] ['kæpsɪkəm] ,
Color pink one gallon simple Syrup , and add two ounces of tincture Capsicum ,
颜色 粉色的 一 加仑 简单的 糖浆 , 和 添加 二 盎司 的 酊剂 辣椒 ,
[ænd; ənd] [mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] .
and mix well together .
和 混合 出色地 一起 .

将一加仑糖浆染成粉红色，加入两盎司辣椒酊，充分混合。

['sɪnəmən] ['sɪrəp] .
CINNAMON SYRUP .
肉桂 糖浆 .

肉桂糖浆。

['fleɪvə(r)]['sɪmp(ə)l] ['sɪrəp] [tuː; tə] [suːt] [teɪst] [wɪð] ['ekstrækt; ɪk'strækt] ['sɪnəmən] .
Flavor simple Syrup to suit taste with extract Cinnamon .
味道 简单的 糖浆 到 套装 品尝 和 提炼 肉桂 .

用肉桂提取物调味简易糖浆，以适应不同口味。

['meɪp(ə)l] ['sɪrəp] .
MAPLE SYRUP .
枫 糖浆 .

枫糖浆。

[pleɪs] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [fɔːθ] [aʊns] [ˌdʒelə'tiːn] ; [wen]
Place on the fire one quart of water , add one - fourth ounce Gelatine ; when
地方 在 这 火 一 夸脱 的 水 , 添加 一 - 第四 盎司 明胶 ; 什么时候
[dɪ'zɒlvd] ,
dissolved ,
溶解 ,

将一夸脱水放在火上，加入四分之一盎司明胶；溶解后，

[ˌeɪ diː 'diː] [fɔː(r)] [paʊndz] [pjʊə(r)] ['meɪp(ə)l] ['ʃʊgə(r)] ; [dɪ'zɒlv] [ænd; ənd] [streɪn] [ɪn] [ə; eɪ] [dʒʌg] .
add four pounds pure Maple Sugar ; dissolve and strain in a jug .
添加 四 磅 纯的 枫 糖 ; 溶解 和 拉紧 在 一个 水壶 .

加入四磅纯枫糖；溶解后过滤到罐中。

[-] [nəʊts] :
TRANSCRIBER'S NOTES :
转录员的 笔记 :

转录员注释:

[ðə; ði] [tekst] [kən'teɪnz] ['meni] [ˌinkən'sistənsiz] [ɪn] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌhaɪfə'neɪʃn] , [ænd; ənd] [ðiːz]
The text contains many inconsistencies in spelling and hyphenation , and these
这 文本 包含 许多 不一致之处 在 拼写 和 连字符 , 和 这些
[hæv; həv] [biːn] [rɪ'teɪnd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] .
have been retained from the original .
有 到过 保留 从 这 原来的 .

文本中存在许多拼写和断字不一致之处，这些都保留了原文中的内容。

[ˌpʌŋktʃu'eɪʃn] [hæz; həz] [bi:n] [kə'rektɪd] [wɪ'ðaʊt] [nəʊt] .
Punctuation has been corrected without note .
标点 有 到过 已更正 没有 笔记 .

标点符号已修正，但未作说明。

[sʌm; səm] ['entrɪs] [ɪn][ðə; ði]['teɪb(ə)l][ɒv; əv] ['kɒntents] [hæv; həv] [bi:n] [mu:vd] [tu:; tə] [rɪ'flekt] [ðə; ði]
Some entries in the Table of Contents have been moved to reflect the
一些 条目 在 这 桌子 的 内容 有 到过 已搬 到 反映 这
['æktʃuəl]['ɔ:də(r)][ɒv; əv] [ə'pɪərəns] [ɪn][ðə; ði][tekst] .
actual order of appearance in the text .
实际的 命令 的 外貌 在 这 文本 .

目录中的一些条目已按其在正文中的实际出现顺序进行了调整。

['ɒbviəs] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l]['erə(r)z][hæv; həv] [bi:n] [kə'rektɪd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :
Obvious typographical errors have been corrected as follows :
明显的 印刷 错误 有 到过 已更正 作为 跟随 :

明显的印刷错误已更正如下：

[peɪdʒ]['sɪksθ] : ['kəʊkəʊ] [tʃeɪndʒd] [tu:; tə] ['kəʊkəˌnʌt]
Page vi : Cocoa changed to Cocoanut
页 六 : 可可 已更改 到 椰子

第六页：Cocoa 改为 Cocoanut

[peɪdʒ][sevn] : - [tʃeɪndʒd] [tu:; tə] ['reɪzɪnz]
Page vii : Rasins changed to Raisins
页 七 : - 已更改 到 葡萄干

第 vii 页：Rasins 改为 Raisins

[peɪdʒ] - : - [tʃeɪndʒd] [tu:; tə] ['bəʊnˌset]
Page 27 : Bonesett changed to Boneset
页 - : - 已更改 到 骨板

第 27 页：Bonesett 更改为 Boneset

[peɪdʒ] - : [tʃeɪndʒd] [tu:; tə] ['klaʊdi]
Page 50 : clowdy changed to cloudy
页 - : 阴天 已更改 到 多云

第50页：clowdy 变为 cloudy

[peɪdʒ] - : ['dju:plɪkeɪt] [wɜ:d] " [ˌaɪ 'ti:] " [rɪ'mu:vd]
Page 63 : duplicate word " it " removed
页 - : 复制 单词 " 它 " 已移除

第 63 页：已删除重复单词"it"

[peɪdʒ] - : - [tʃeɪndʒd] [tu:; tə] ['leɪdl]
Page 68 : laddle changed to ladle
页 - : - 已更改 到 勺子

第 68 页：laddle 改为 ladle

[peɪdʒ] - : [ˌti:'keɪ'i:] [tʃeɪndʒd] [tu:; tə][ðə; ði]
Page 73 : tke changed to the
页 - : tke 已更改 到 这

第 73 页：tke 已更改为

[peɪdʒ] - : ['peɪə(r)] [tʃeɪndʒd] [tu:; tə]['peɪpə(r)]
Page 77 : payer changed to paper
页 - : 付款人 已更改 到 纸

第77页：付款方式改为纸质

[peɪdʒ] - : - [tʃeɪndʒd] [tu:; tə] [prɪ'zɜ:vd]
Page 82 : perserved changed to preserved
页 - : - 已更改 到 保存完好

第 82 页：perserved 改为 preserved

[peɪdʒ] - : - [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] [pɹˈeɪlaɪnz]
Page 87 : PRELINES changed to PRALINES
页 - : - 已更改 到 果仁糖

第 87 页：PRELINES 改为 PRALINES

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


听书破万卷
开口如有神